



Smart food, happy people

RICETTE UTILIZZI ALTERNATIVI
PRODOTTI MENZ&GASSER PROFESSIONALI





Chef Professional
FRUTTO DEL CACAO

Uovo croccante con crema di topinambur e Castelmagno

Chef Professional

Per l'uovo croccante

Uova	4
Farina di mais	50 g
Farina di riso	50 g
Pangrattato	50 g
Carbone vegetale	30 g

Fate cuocere le uova in bagno termostatico alla temperatura di 64°C per 45 minuti e fatele raffreddare. Sgusciatele, disponetele su un piatto e ricopritele con la panure di farina di mais, farina di riso, pangrattato e carbone vegetale. Friggete in olio di arachidi per 1 minuto.

Per la crema di topinambur

Scalogo	15 g
Topinambur	120 g
Latte	120 g
Castelmagno	200 g

 CHEF PROFESSIONAL	
FRUTTO DEL CACAO	50 g
Burro	20 g

In una casseruola rosolate lo scalogno tritato con il burro, aggiungete il topinambur affettato e il latte. Regolate di sale e pepe e ultimate la cottura. Aggiungete a caldo il Castelmagno e lo Chef Professional, frullate e filtrate la crema con un colino a maglia fine.

Guarnizione

Julienne di zucchine, carote e porri	120 g
Cialda al grano saraceno	1

Servite le uova con la crema di topinambur e delle verdure in julienne.





**Chef Professional
MARRONI**

Gnocchi di ricotta e marroni con speck, scarola e funghi porcini su crema di Taleggio

Chef Professional

Per gli gnocchi

Ricotta vaccina	200 g
Parmigiano Reggiano	50 g
Farina debole	50 g
Uovo	25 g
Aneto rametto	1
Maggiorana rametto	1
Erba cipollina filo	4

 **CHEF PROFESSIONAL MARRONI 40 g**

Sale	q.b.
Pepe bianco	q.b.
Funghi porcini	200 g
Scarola foglie	4
Speck fette	4
Scalogno tritato	50 g

Lavorate in un contenitore la ricotta setacciata con il Parmigiano Reggiano, lo Chef Professional, l'uovo e le erbe aromatiche tritate.

Unite la farina e formate delle piccole sfere.

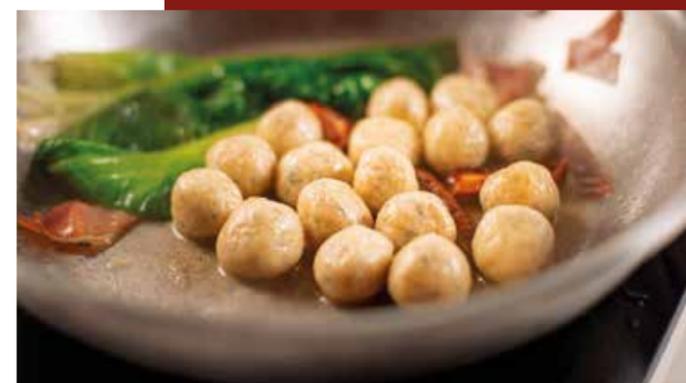
Cuocete in acqua salata e saltate in padella con i funghi porcini, lo speck e le foglie di scarola.

Per la crema di Taleggio

Taleggio	150 g
Panna	200 g
Maizena	q.b.

In una casseruola, a bagnomaria, fate fondere il Taleggio con la panna. Se necessario legate la crema con pochissima maizena.

Impiattate gli gnocchi con la crema di Taleggio.





**Chef Professional
VISCIOLA**

Petto d'anatra con burro montato alla visciola,
pan brioche e insalatina invernale

Chef Professional

Per il burro montato

Burro	150 g
 CHEF PROFESSIONAL VISCIOLA	130 g
Sale	q.b.

In un contenitore mettete il burro in pomata con lo Chef Professional e montatelo con una frusta.

Per il petto d'anatra

Petto d'anatra	200 g
Rosmarino e timo tritati	1 g
Pepe bianco	q.b.
Sale	2 g
Pan brioche	50 g

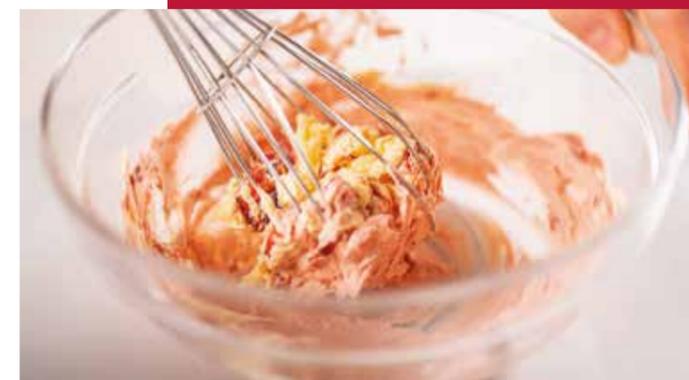
Condite il petto d'anatra con il sale, le erbe tritate e il pepe bianco.

In una padella rosolate il petto d'anatra e portatelo a cottura a 58°C al cuore.

Per l'insalatina invernale

Carciofo	60 g
Puntarelle	40 g
Radicchio	40 g
Olio e.v.o.	15 g
Succo di limone	5 g
Sale	q.b.

Tagliate il petto d'anatra a fette sottili e servitelo con il pan brioche tostato, il burro montato e l'insalatina condita con olio, sale e succo di limone.





Chef Professional ARANCIA E ZENZERO

Cucciolone di robiola di Roccaverano
con arancia, zenzero e cialda ai pistacchi

Chef Professional

Per il ripieno

Robiola di Roccaverano	200 g
Panna 32%	120 g
Pepe nero	q.b.
Maggiorana tritata	0,2 g
Agar agar	1,8 g
Colla di pesce	3 g

CHEF PROFESSIONAL ARANCIA E ZENZERO 60 g

In un ring rettangolare versate lo Chef Professional fino a ottenere uno strato di circa mezzo centimetro, abbattete in negativo e successivamente tagliatelo a listarelle.

In un contenitore setacciate la robiola, aggiungete la maggiorana tritata e incorporate l'agar agar e la colla di pesce. Attivate con la panna fino a ottenere un composto autolivellante.

Versate il composto negli appositi stampi, inserite una listarella di Chef Professional al centro e abbattete in positivo.

Per la cialda ai pistacchi

Granella di pistacchi	250 g
Sale	1 g
Maltodestrina di tapioca	30 g
Acqua	50 g
Farina di riso	30 g

In un contenitore lavorate tutti gli ingredienti, distribuite il composto tra due fogli di carta forno e stendete una sfoglia dello spessore di 2 mm. Abbattete in negativo e tagliate dei rettangoli della dimensione del ripieno.

Disponete i rettangoli in una teglia con carta forno e cuocete a 160°C in forno statico per 8 minuti.

Sformate il ripieno e disponetelo tra le due cialde.





SINE confettura extra PESCA E MARACUJA

Tartare di tonno con citronette di pesca e maracuja

SINE confettura extra 60%

Per la tartare

 SINE CONFETTURA EXTRA PESCA E MARACUJA	35 g
Tonno fresco	280 g
Avocado	120 g
Erba cipollina filo	1
Carota	20 g
Sedano	12 g
Cetriolo	40 g
Finocchio	30 g
Pesca	40 g
Olio e.v.o.	30 g
Lime succo	40 g
Lime scorza	q.b.
Sale	q.b.
Pepe	q.b.

Preparate una citronette con l'olio, la SINE confettura extra, il sale, il succo e la scorza di limone.
In un contenitore inserite il tonno e i vegetali tagliati a cubetti. Conditeli con la citronette.

Impiattate la tartare e guarnite con l'avocado a fettine e le uova di salmone.





SINE confettura extra **FRAGOLE**

Capesante glassate con fragole, lime e verbena

SINE confettura extra 60%

Per la glassa

 SINE CONFETTURA EXTRA	
FRAGOLE	120 g
Verbena disidratata	4 g
Succo di limone	20 g
Amido di riso	2 g
Acqua	200 g
Sale	q.b.
Scorza di limone	q.b.

In una casseruola portate a ebollizione l'acqua con la scorza di limone. Aggiungete la verbena, la SINE confettura extra e l'amido di riso. Riportate a bollore e filtrate con un colino a maglia fine. Fate ridurre fino a ottenere una glassa della densità voluta.

Per le capesante

Capesante	4
Fragole fresche	2
Burro di cacao micronizzato	6 g

Scottate le capesante con il burro di cacao e regolatele con sale e pepe.
Lucidate le capesante con la glassa e servitele con le fragole.





SINE confettura extra CILIEGIA

Filetto di vitello al cacao
con riduzione di Nebbiolo dell'alto Piemonte e ciliegia

SINE confettura extra 60%

Per il filetto

Filetto di vitello	400 g
Timo rametto	4
Rosmarino rametto	4

SINE CONFETTURA EXTRA CILIEGIA

	20 g
Aceto di mele	20 g

Tagliate il filetto di vitello, spennellatelo con la SINE confettura extra diluita con l'aceto e cospargetelo con le erbe aromatiche.

Per la panure al cacao

Pane grattugiato	50 g
Farina di mais	20 g
Farina di riso	20 g
Cacao amaro	50 g

Impanate la carne con la panure al cacao e rosolatela con burro chiarificato. Regolate infine con sale e pepe.

Per la purea di fagioli cannellini

Fagioli cannellini	150 g
Patate	100 g
Parmigiano Reggiano	10 g
Burro	15 g
Timo rametto	1
Sale e pepe bianco	q.b.

Pelate le patate, tagliatele e fatele cuocere in acqua salata insieme al timo. In una planetaria montate con una frusta le patate schiacciate con i fagioli cannellini setacciati, il Parmigiano Reggiano grattugiato, il burro e il pepe bianco.

Per la riduzione di Nebbiolo

Nebbiolo dell'alto Piemonte	250 g
-----------------------------	-------

SINE CONFETTURA EXTRA CILIEGIA

	100 g
Fondo bruno legato	100 g
Sale e pepe nero	q.b.

Fate ridurre il vino del 70%, aggiungete la SINE confettura extra e il fondo bruno legato. Regolateli di sale e pepe e filtrate con un colino a maglia fine.





Symphonia LIMONE E ARANCIA

Frittelle di cacio Pienza ripiene di limone arancia
in pastella aromatica su zabaione salato

Symphonia

Per le frittelle di cacio Pienza

Ricotta di pecora	50 g
Cacio Pienza fresco	100 g
Sale e pepe bianco	q.b.
Olio di arachidi	0,5 l

SYMPHONIA LIMONE E ARANCIA 20 g

In un contenitore lavorate la ricotta setacciata con il cacio grattugiato e regolate di sale e pepe. Dividete l'impasto in piccole porzioni e con l'aiuto di un cucchiaio aggiungete in ognuna un po' di Symphonia. Formate delle piccole sfere e lasciatele raffreddare in frigorifero circa 20 minuti.

Per la pastella aromatica

Farina di frumento	75 g
Farina di riso	75 g
Prezzemolo	2 g
Erba cipollina filo	1
Aneto foglia	1
Maggiorana rametto	1
Acqua gassata	200 g
Zucca mantovana	100 g

Frullate le farine e le erbe aromatiche insieme all'acqua gassata utilizzando un frullatore a bicchiere. Passate le sfere nella pastella aromatica e friggetele in olio di arachidi.

Per lo zabaione salato

Parmigiano Reggiano	40 g
Scalognò disidratato	1
Aceto balsamico	20 g
Tuorlo d'uovo	60 g
Panna al 20%	80 g
Sale	q.b.
Pepe di Caienna	q.b.
Dragoncello	q.b.

Montate i tuorli a bagnomaria con una frusta, scaldate la panna con il Parmigiano Reggiano, il dragoncello, l'aceto e il pepe. Regolate di sale. Filtrate la panna e incorporatela all'uovo con la frusta fino a ottenere un composto omogeneo. Inserite il composto in un sifone in modo da ottenere una spuma soffice.

Servire le frittelle con lo zabaione salato e la zucca fritta.





Symphonia
LIMONE E ARANCIA

Bruschetta con alici marinate al limone arancia e polpo

Symphonia

SYMPHONIA LIMONE E ARANCIA q.b.

Alici fresche	12 g
Succo di limone	40 g
Olio e.v.o.	30 g
Finocchietto rametto	4
Pepe rosa	q.b.
Sale	q.b.
Polpo cotto	120 g
Pomodorini	4
Pane di semola per bruschetta - fette	4
Taccole	2
Zucchine	10 g

Filettate e lavate bene le alici, abbattetele di temperatura in negativo, disponetele in una terrina e aggiungete il finocchietto, la Symphonia, il pepe rosa e il sale. Coprite il tutto con l'olio, il succo e la scorza di limone. Lasciate marinare in frigorifero 12 ore.

Servite le alici sopra il pane tostato con il polpo, i pomodorini e le verdure. Condite il tutto con olio extravergine di oliva.





**Prima Frutta
LAMPONI**

Pancia di maialino
con pere martin sec all'aspretto di lamponi

Prima Frutta confettura extra 50%

Per la pancia di maialino

Pancia di maialino	600 g
Bacche di ginepro	10 g
Pepe in grani	2 g
Salvia	6 g
Rosmarino rametto	2
Sale grosso	6 g
 PRIMA FRUTTA LAMPONI	30 g
Burro chiarificato	15 g

Spalmate la Prima Frutta sulla pelle del maialino, aggiungete le bacche di ginepro, il pepe in grani, le erbe aromatiche e il sale.

Fate cuocere sottovuoto in bagno termostatico alla temperatura di 70°C per 12 ore.

Una volta freddo tagliatelo e rosolate la pelle con pochissimo burro chiarificato.

Per le pere martin sec

Pere martin sec	4
Aceto di vino bianco	50 g
Rosmarino rametto	1
Vino bianco secco	50 g
Acqua	50 g
 PRIMA FRUTTA LAMPONI	30 g

In una casseruola mettete l'aceto, il vino bianco, l'acqua, la Prima Frutta, il rosmarino e portate il tutto ad ebollizione.

Fate cuocere le pere per 15 minuti, successivamente fate ridurre il liquido di cottura fino ad ottenere una glassa.

Per il contorno

Agretti	120 g
---------	-------

Servite la pancia di maialino con le pere glassate e gli agretti scottati in padella.





Prima Frutta MIRTILLI ROSSI

Panzerotti di toma paglierina
con insalata di pere e pinoli e vinaigrette ai mirtilli rossi

Prima Frutta confettura extra 50%

Per i panzerotti

Farina debole	100 g
Farina di semola	100 g
Olio e.v.o.	40 g
Acqua	85 g
Sale	q.b.
Toma paglierina	100 g

In un recipiente impastate la farina con l'olio e.v.o., un pizzico di sale e l'acqua. Stendete la pasta sottile. Con un coppa pasta ricavate quattro quadrati di 5 centimetri per lato. Inserite una pallina di toma paglierina tritata al centro di ogni sfoglia e sigillatelo all'interno della pasta, formando dei panzerotti triangolari. Spennellate i panzerotti con olio e.v.o., disponeteli in una teglia con il fondo coperto da carta forno e lasciateli cuocere a 180°C per circa 10 minuti.

Per la vinaigrette

Senape ancienne	10 g
 PRIMA FRUTTA MIRTILLI ROSSI	30 g
Olio e.v.o.	q.b.

In una bastardella emulsionate l'olio e.v.o., la senape, la Prima Frutta ed il sale fino ad ottenere una salsa omogenea.

Per l'insalata di pere

Pere abate	2
Pinoli	20 g
Foglie di menta	8

Mettete in un recipiente le pere tagliate a cubetti, aggiungete i pinoli tostati e le foglie di menta. Spennellate e condite il tutto con la vinaigrette di mirtilli e senape.

Disponete l'insalata di pere in un piatto e adagiatevi sopra i panzerotti.





**Prima Frutta
PESCHE**

Giardiniera dell'orto alle pesche
con crema all'uovo

Prima Frutta confettura extra 50%

Per la giardiniera

Acqua	150 g
Aceto di vino bianco	150 g
Vino bianco	150 g
 PRIMA FRUTTA PESCHE	200 g
Alloro foglie	2
Salvia foglie	2
Bacche di ginepro	5
Pepe in grani	10
Peperoni	120 g
Carote	120 g
Barbabietola	100 g
Cavolfiore	100 g
Taccole	10 g
Cipolla rossa	1

In un pentolino portate a ebollizione l'aceto con il vino bianco, l'acqua, le erbe aromatiche, le bacche e la Prima Frutta. Lasciate cuocere per 2 minuti. A seguire raffreddate in abbattitore in positivo. Otterrete la base acetica.

Cuocete le verdure in sacchetti sottovuoto con la base acetica ottenuta a 88°C per 15 minuti in forno a vapore.

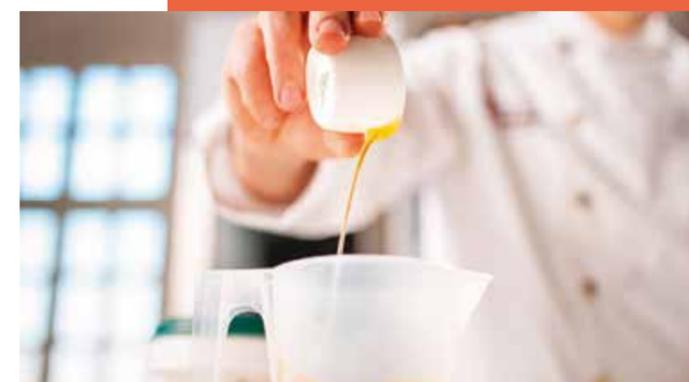
Per la crema all'uovo

Tuorlo d'uovo sodo	60 g
Base acetica	200 g
Olio e.v.o.	30 g
Agar agar	2 g
Sale e pepe nero	q.b.

Portate ad ebollizione la base acetica con l'agar agar e lasciate raffreddare.

In una caraffa, con un frullatore a immersione, emulsionate il tuorlo d'uovo con la gelatina ottenuta e l'olio e.v.o.. Regolate di sale e pepe.

Servite la giardiniera con la crema all'uovo.





La Extra ANANAS

Pokè con caramelle di chutney all'ananas

La Extra confettura extra 45%

Per il chutney

 LA EXTRA ANANAS	130 g
Peperone giallo	90 g
Aceto di riso	35 g
Sale	0,5 g
Peperoncino fresco	2 g
Gelatina vegetale	5 g

In una padella scaldate l'aceto con La Extra ed i peperoni tagliati a cubetti. Lasciate cuocere coperto per circa 15 minuti.

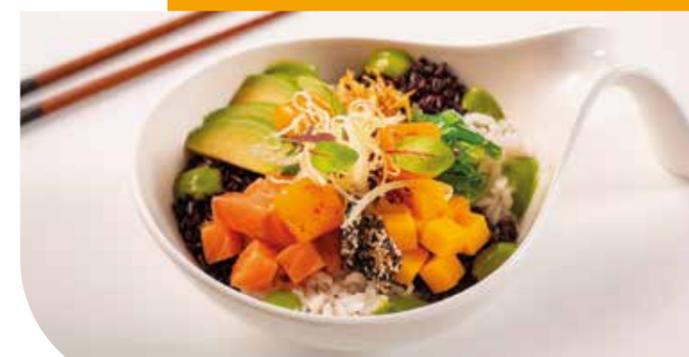
Frullate il tutto e filtrate con un colino a maglia fine.

In una casseruola riportate a bollore il composto con il peperoncino e la gelatina vegetale. Regolate di sale, versate negli stampi in silicone e sformate una volta freddo.

Per il poké

Salmonè a cubetti	60 g
Avocado	50 g
Alga wakame	25 g
Mango a cubetti	40 g
Gelatina vegetale	20 g
Scalogno croccante	5 g
Olio aromatico	q.b.
Riso venere bollito	500 g
Riso bianco bollito	500 g

Servite il poké con il chutney e tutti gli altri ingredienti ben disposti.





La Extra confettura extra 45%

Per il ripieno

Parmigiano Reggiano	200 g
Latte	200 g
Panna	200 g
Agar agar	2 g
Colla di pesce	4 g
Granella di nocciole	30 g
Burro	20 g

Scaldate il latte con il Parmigiano Reggiano grattugiato e portate a 80°C. Frullate e filtrate con un colino a maglia fine.

Portate a bollore il composto di Parmigiano Reggiano con la panna e l'agar agar.

Aggiungete successivamente la gelatina idratata in fase di raffreddamento e versate in stampi da stick con un fondo di granella di nocciole e burro in pomata, riempiendoli all' 80%.

Abbattete gli stick a -18°C.

Per la gelatina

Acqua	30 g
 LA EXTRA RIBES ROSSO	150 g
Gelatina vegetale	4 g

In un pentolino portate a bollore tutti gli ingredienti e filtrate con un colino a maglia fine.

Colmate gli stick con la gelatina di ribes rosso.

La Extra RIBES ROSSO

Stick di Parmigiano Reggiano e ribes rosso





La Extra
PRUNELLATA

Rolata di coniglio alla prunellata con verdure in agrodolce

La Extra confettura extra 45%

Per la rolata

Sella di coniglio <small>disossata</small>	2
 LA EXTRA PRUNELLATA	60 g
Fette di prosciutto crudo	10
Aneto	4 g
Pepe bianco	q.b.
Burro chiarificato	30 g

Tagliate a libro la sella di coniglio, battetela delicatamente con un batticarne, distribuite La Extra sulla carne, aggiungete l'aneto e arrotolatela bardandola con le fette di prosciutto crudo. In una padella riscaldate il burro e rosolate la carne. Finite la cottura in forno ventilato a 170°C.

Per le verdure in agrodolce

Carote	120 g
Zucchine	160 g
Peperoni	120 g
Olive taggiasche	50 g
Scalogno	20 g
Olio e.v.o.	q.b.
Zucchero di canna	10 g
Aceto di vino rosso	30 g
Timo	2
Sale e pepe bianco	q.b.

In una padella rosolate tutte le verdure tagliate a cubetti con l'olio e.v.o., lo scalogno e lo zucchero. Sfumate con l'aceto, aggiungete le olive, il timo e regolate di sale e pepe.

Servite la rolata con le verdure e un purè di patate al rosmarino.





Smart food, happy people

Menz&Gasser SpA
Via dei Campi, 23 - 38050 Novaledo - Italia



Si ringraziano per la collaborazione:
L' Accademia di Alta Cucina e Pasticceria IFSE
Chef Riccardo Marello
Fotografia Saverio Pisano

menz-gasser.it