



TRANSGOURMET

COOK



CARPACCIO SWISS PREMIUM ANGUS BEEF / SPUMA DI PEPE / MAIS E FUNGHI

Ricetta per 10 persone

Carpaccio

Filetto Swiss Premium Angus 800 g
Sale, pepe

Spuma di pepe

Premium Pepe Tasmania 10 g
Premium Pepe Kampot 10 g
Whisky 70 ml
Scalogni 15 g
Aglio 5 g
Panna intera 400 ml
Fondo di vitello 100 ml

Funghi

Funghi, freschi, misti 200 g
Olio di oliva
Scalogni 15 g
Timo 10 g
Aceto di mele
Sale, pepe

Mais

Pannocchiette di mais 10 pz
Sale, zucchero
Burro 50 g

Maltodestrina di mais

Mais, secco 20 g
Pelle di pollo, essiccata 2 pz
Cornflakes 20 g
Maltodestrina 10 g
Strutto di maiale 15 g
Sale, pepe, zucchero a velo

Tartufo

Tartufo estivo 10 g

Preparazione

Carpaccio

Tagliare il filetto di manzo pulito a fette sottilissime. Se necessario, battere delicatamente il filetto in modo uniforme in un sacchetto per sottovuoto. Aggiustare di sale e pepe e lasciare riposare brevemente.

Spuma di pepe

Imbiondire gli scalogni e l'aglio, rosolare brevemente il pepe e versare il whiskey. Ridurre quasi completamente e aggiungere la panna. Lasciare riposare per almeno 7 ore. Riscaldare con il fondo di vitello, filtrare, mettere il tutto in un sifone Kisag e caricare con 1 o 2 capsule a seconda della necessità. Tenere al caldo.

Funghi

Rosolare i funghi puliti. Aggiungere lo scalogno e il timo. Versare un goccio di aceto di mele. Condire e aggiungere dell'olio di oliva.

Mais

Tagliare le pannocchiette a metà nel senso della lunghezza. Sbollentare in acqua salata, sciacquare con acqua fredda e rosolare nel burro spumeggiante. Condire.

Maltodestrina di mais

Tritare finemente il mais secco, la pelle di pollo e i cornflakes. In seguito, sciogliere lo strutto. Mescolare la maltodestrina con il trito e aggiungerlo allo strutto sciolto. Aggiustare di sale e mettere nell'Hold-o-mat a massimo 63 °C.

Tartufo

Tagliare il tartufo pulito a fette sottilissime.

www.transgourmet-cook.ch

