

Menu festivo

ISPIRAZIONE PER PROFESSIONISTI
NOVEMBRE | 2022



06

Drink analcolici

Essere esclusivi invece
di rinunciare

14

L'originale

Bovino Simmentaler

18

Fromagerie Germain

Formaggi francesi
di tradizione



Gusti straordinari, stuzzichini appetitosi, il top per il palato. Pregiati prodotti di qualità da tutto il mondo.



- 04**
Amuse-Bouche
Stuzzichini culinari
- 06**
Drink analcolici
Essere esclusivi invece di rinunciare
- 08**
Pasta
Vale la pena variare
- 10**
Guarnizioni
Il coronamento delle zuppe
- 12**
Natura Pesce biologico
Gustare con la coscienza tranquilla
- 14**
L'originale
Bovino Simmentaler
- 16**
Ispirazione
Un formaggio diverso dal solito
- 18**
Fromagerie Germain
Formaggi francesi di tradizione
- 20**
Cialde
Un'arte croccante
- 22**
Ritratto
Fabian Sanger

Il nostro menu festivo



Per le festività vi serviamo un menu di sei portate accompagnato da una serie di bevande adatte per l'occasione, esaltando in tal modo aromi straordinari ed esclusività particolari.



GLI AROMI FESTIVI

È iniziato il periodo dell'Avvento e le festività sono alle porte. Ovunque viene decorato in modo suggestivo e si sentono profumi di cannella, punch, mandorle tostate ...

In questa edizione di Cook anche noi vi serviamo aromi festosi: uovo di quaglia tartufato, capesante al caffè e cacao, branzino con Beurre-blanc al rafano, entrecôte Simmentaler cotta a fuoco vivo e molto altro ancora! Con il nostro menu da sei portate celebriamo la passione per le cose straordinarie, l'amore per le eccezioni e il piacere dell'esclusività.

Inoltre, durante le festività vi offriamo una serie di bevande molto particolari che possono essere gustate anche senza alcol.

Lasciatevi ispirare. Sono convinto che anche voi riuscirete a trovare ciò che fa al caso vostro per il menu festivo.

Vi ringraziamo cordialmente per la vostra fedeltà e auguriamo a voi e ai vostri ospiti buone feste e una piacevole lettura.

Saluti prenatalizi

Hans Lehmann
Responsabile del team di competenza culinaria



Amuse-Bouche



Voglia di unire tutte le proprie capacità in un unico boccone? È esattamente ciò che viene richiesto nella preparazione di un Amuse-Bouche: un vero e proprio fuoco d'artificio di arte e creatività.

STUZZICHINI CULINARI

Spesso nelle cose più piccole sono contenute le arti più grandi. Questa sensazione la si può percepire in alcuni Amuse-Bouche. Già nel nome è racchiuso il loro compito che, tradotto letteralmente, vuol dire «diverti-bocca» oppure muso, Amuse-Gueule, come viene più comunemente chiamato in Francia. È anche diffusa l'espressione «saluto dalla cucina». In fondo non importa come viene chiamato – si tratta comunque di un'elevata arte! In un ambiente piccolo, con un solo morso, all'ospite viene dimostrata tutta la capacità che si ha in cucina. Un palcoscenico per presentare la creatività, l'arte e la filosofia di un ristorante, prima ancora di iniziare con il vero e proprio menu, per spezzare l'attesa, aumentare la curiosità e la «voglia» in vista di ciò che deve ancora arrivare.

QUASI NESSUN LIMITE

Per gli Amuse-Bouche è concesso tutto ciò che piace. Perlomeno quasi. Una regola afferma che gli ingredienti presenti nel menu non devono essere utilizzati. Altrimenti sarebbe troppo facile. E non deve essere assolutamente facile. In questo caso è piuttosto richiesta l'arte culinaria. Aromi, strutture e colori devono essere combinati in modo tale che si completano perfettamente, ma senza mai rubarsi la scena. Quasi come per un piatto normale, ma solo più impegnativo. In fondo, in questo caso, il tutto deve essere percepito con un solo sguardo e gustato in un solo boccone. Le possibilità di combinazione sono davvero infinite. Per il nostro menu festivo puntiamo su pane, uova di quaglia e formaggio. Suona facile? Lasciatevi sorprendere!

PANE NERO | UOVO DI QUAGLIA TARTUFATO | ERBA CIPOLLINA & FORMAGGIO FRESCO Ingredienti per 10 porzioni

Pane nero

600 g Natura Bio Farina bianca
2 g Coriandolo, macinato
4 g Lievito
4 g Sale
5 g Carbone attivo in polvere, per cucinare

Uovo di quaglia tartufato

10 pz Uovo di quaglia svizzero
30 g Tartufo nero, fresco

Erba cipollina & formaggio fresco

120 g Erba cipollina
120 g Natura Bio Formaggio fresco
5 g Premium Aglio, rosa
2 g Pepe, bianco, intero
Sale



Preparazione:
cook.transgourmet.ch/ricette

Gusto analcolico



A ogni menu festivo deve essere abbinata anche la bevanda adatta. Sempre più spesso questa deve essere analcolica. Grazie a personaggi innovativi del gusto, oggi sulla carta trovate l'esclusività invece della rinuncia.

NON DEVE ESSERE SEMPRE SOLO ACQUA

Iniziare la serata con un rinfrescante aperitivo, accompagnato e gustato con un interessante drink e, infine, gustarsi la cena con un delicato cocktail. Scusate, intendevo dire un Mocktail. Il fatto che singoli ospiti non bevano alcolici o poco, non è una novità. Ma la tendenza è in aumento. Ciò può dipendere dall'aumento della salutistica o dalla consapevolezza della propria responsabilità. Oppure, semplicemente, dal continuo aumento dell'offerta. In questo modo gli ospiti che rinunciano agli alcolici non devono più accontentarsi dell'acqua o di una bevanda dolce. Al contrario: grazie a prodotti innovativi, i ristoratori, nel frattempo, possono approfittare di una grande offerta di drink analcolici. È addirittura possibile adattare i drink ai singoli piatti. Oppure l'ospite può richiedere il suo drink preferito.



ALL'IMPROVVISO, L'IMBARAZZO DELLA SCELTA

Rendere l'impossibile, possibile – è a ciò che ambisce Lyre's, la marca di superalcolici analcolici leader a livello mondiale. Tutti devono essere liberi di poter consumare la propria bevanda come meglio credono, vale a dire anche analcolica. Per questo le menti più creative dalla Gran Bretagna prendono le migliori essenze naturali, estratti e distillati, creando dei superalcolici che hanno lo stesso sapore come i classici dal mondo. Gin, Amaretto, Spritz ... l'assortimento di superalcolici analcolici permette di mescolare molti dei cocktail più venduti al mondo. In questo caso, è possibile scegliere di sostituire tutti gli ingredienti o solo quelli per un drink a basso contenuto alcolico, con una rispettiva alternativa. Ciò apre ai baristi un mondo tutto nuovo, proprio come agli ospiti, che all'improvviso hanno l'imbarazzo della scelta. Un vero e proprio argomento di vendita.



LYRE'S ITALIAN SPRITZ
Gran Bretagna
0,0% Vol.
610631 70 cl 19.50

LYRE'S DRY LONDON SPIRIT
Gran Bretagna
0,0% Vol.
610431 70 cl 19.50

LYRE'S AMARETTI
Gran Bretagna
0,0% Vol.
610411 70 cl 19.50

LYRE'S PINK LONDON SPIRIT
Gran Bretagna
0,0% Vol.
610691 70 cl 19.50

Pasta a tutto tondo

Con uova, senza uova o solo con il tuorlo?
Di ricette per pasta ce ne sono un'infinità.
Ma vale la pena cercare un diversivo.

SONO DECISIVI INGREDIENTI DI PRIMA QUALITÀ

Un uovo per 100 grammi di farina. Questa è la classica ricetta per l'impasto della pasta che la maggior parte conosce. Ma solo ciò non può rendere giustizia alla molteplicità di questa pietanza di tradizione italiana. In Piemonte l'impasto per la pasta viene tradizionalmente preparato con molto tuorlo. In Sicilia l'uovo spesso manca del tutto. Quindi, lo spettro dello sperimentare è enorme. E non sono solo le tradizioni regionali a ricoprire un ruolo. Una salsa vigorosa richiede spesso una pasta con poche uova. Allo stesso tempo con molto tuorlo si ottiene un impasto particolarmente elastico. In questo modo è possibile spianarlo in modo sottile. Infine, a influenzare anche l'impasto è la scelta della farina. Una cosa è certa: per una buona pasta, tutti gli ingredienti devono essere di prima qualità. E vale la pena variare. Voglia di sperimentare? Online trovate, oltre al nostro raviolo per il menu festivo, ulteriori impasti per pasta.

cook.transgourmet.ch/ricette



cook.transgourmet.ch



RAVIOLLO AL SEDANO STUFATO | CAVOLO ROSSO & MELA | NOCCIOLA PIEMONTESE & PREZZEMOLO

Ingredienti per 10 porzioni

Raviolo al sedano stufato

1 kg	Natura Bio Sedano
50 ml	Premium Olio di oliva extra vergine DOP Riviera Ligure
6 g	Sale
15 g	Premium Pepe, fermentato
600 g	Farina di grano duro
400 g	Natura Bio Farina bianca
500 g	Uovo intero
20 ml	Premium Olio di oliva extra vergine DOP Riviera Ligure
10 g	Sale

Cavolo rosso & mela

1,5 kg	Natura Bio Cavolo, rosso
6 pz	Mele Braeburn
1 pz	Natura Bio Limone
10 g	Sale

Nocciola piemontese & prezzemolo

300 g	Premium Nocchie IGP Piemonte, tostate
50 g	Prezzemolo, liscio
150 ml	Olio di girasole



Preparazione:
cook.transgourmet.ch/ricette

Il coronamento delle zuppe

Nell'alta gastronomia la zuppa cade sempre di più nel dimenticatoio. Peccato per una portata tradizionale di un menu classico. In fondo serve solo la giusta guarnizione, per poter coronare ogni zuppa.



Cumino e succo di Yuzu

Con cumino o succo di Yuzu è possibile dare in un attimo un tocco particolare a una classica zuppa alla zucca: schiumare un po' di zuppa con cumino e succo di Yuzu in un contenitore Kisag, dona come guarnizione uno stile del tutto nuovo.

Filetto di manzo

Ancora fondi di filetto di manzo in cucina? Questi si possono semplicemente tagliare a cubetti, condire in modo adatto e utilizzare come guarnizione per zuppe. Per esempio come Spicy-Tatar per dare un tocco particolare a una zuppa spumosa al peperone giallo.



Capesante

Le capesante sono una classica guarnizione. Tuttavia sono in grado di sorprendere se prima vengono saltate in burro al cocco e caffè. La combinazione si adatta in modo eccellente alla zuppa spumosa di carote e zenzero.



Salmone marinato

Festività senza salmone? Assolutamente impensabile. Perché non insieme alla portata della zuppa? La ventresca di salmone marinata, per esempio, ha una buona struttura di grasso come anche una consistenza succosa e può essere combinata in modo eccellente con una zuppa spumosa al rafano.



Cavolo piuma

Del cavolo piuma, la verdura invernale di tendenza, non se ne può proprio fare a meno. Con le sue croccanti foglie, per esempio, è possibile fare delle chips da utilizzare come croccante guarnizione per una zuppa spumosa alla pastinaca.



Ricetta

Zuppa spumosa di carote e zenzero con capesante al caffè e cacao



Gustare con la coscienza tranquilla

Il pesce è considerato una classica portata intermedia e, naturalmente, non può mancare nel nostro menu festivo. Con la coscienza tranquilla puntiamo sul pesce di qualità biologica.

NATURA BIO FILETTO DI SALMONE

senza pelle, povero di lische
acquacoltura, Irlanda
ca. 1,35 kg

054026 prezzo del giorno

NATURA BIO FILETTO DI SALMONE

con pelle, povero di lische
acquacoltura, Irlanda
ca. 1,5 kg

001972 prezzo del giorno

NATURA BIO FILETTO DI ORATA

con pelle, ca. 85-120 g
acquacoltura, Grecia/Croazia
ca. 600 g

054020 prezzo del giorno

NATURA BIO FILETTO DI BRANZINO

con pelle, ca. 85-120 g
acquacoltura, Grecia/Croazia
ca. 600 g

054023 prezzo del giorno



PESCE BIOLOGICO PER IL BENESSERE DELL'ANIMALE ...

Sulla costa occidentale dell'Irlanda, spesso vi è un clima rigido, soprattutto in mare aperto. Qui vengono allevati i nostri salmoni biologici, esclusivamente con foraggio biologico prodotto in modo sostenibile. Durante ciò viene tenuto conto che le condizioni di vita siano simili a quelli dei salmoni selvatici. La stessa cosa vale per il branzino e l'orata del nostro assortimento Natura, che sono di casa più a sud. Nella profondità del Mediterraneo di Croazia e Grecia, questi vengono allevati in ampi recinti secondo le direttive Gemma, dove vivono solo un terzo dei pesci rispetto agli allevamenti convenzionali. I pesci crescono lentamente, secondo natura, senza additivi come antibiotici o sostanze chimiche di vario tipo. Vengono alimentati esclusivamente con foraggio ecologico da materie prime naturali, per esempio prodotti secondari di pesca sostenibile, come anche prodotti naturali da agricoltura ecologica.

... E UNA VERA E PROPRIA QUALITÀ PER LE FESTIVITÀ

Il pesce di qualità biologica non è solo la scelta migliore per il menu festivo in virtù del rispetto della natura e dell'animale. L'allevamento biologico si percepisce anche dal suo gusto. In questo modo i salmoni in mare aperto, davanti alle coste dell'Irlanda, sono sempre esposti alle correnti del mare. Un ambiente naturale, dove spendono molta energia, diventando più forti e accumulando meno grasso. Rispettivamente i nostri salmoni biologici dal colore leggermente arancione-rosso convincono per la loro carne compatta dalla struttura succosa e una delicata nota salata di mare. La stessa cosa vale anche per l'orata e il branzino biologici dalla carne delicata e magra. Una qualità molto semplice, sostenuta unicamente da un Beurre-blanc al rafano. Per gustare veramente con la coscienza tranquilla.

BRANZINO BIOLOGICO CROCCANTE | BARBABIETOLE SOTT'ACETO | BEURRE-BLANC AL RAFANO

Ingredienti per 10 porzioni

Branzino biologico

- 1,2 kg Natura Bio Filetto di branzino
- 60 g Origine Burro di montagna del Giura bernese
- 30 ml Natura Bio Olio di colza Sale

Beurre-blanc al rafano

- 150 g Scalogni
- 300 g Natura Bio Burro
- 200 g Chardonnay
- 300 g Fondo di pollo, chiaro
- 20 ml Natura Bio Limoni
- 50 g Rafano, grattugiato fresco

Barbabietole

- 200 g Barbabietole, crude
- 200 g Premium Barbabietola, gialla, cruda
- 50 ml Premium Aceto di mele
- 60 g Natura Bio Cipolle
- 2 pz Foglie di alloro
- 6 g Cumino, intero
- 6 g Coriandolo, intero
- 10 g Pepe, nero, intero
- 20 ml Olio di agrumi
- 10 g Aneto, fresco
- Sale



Preparazione:
cook.transgourmet.ch/ricette



L'originale
dalla Simmental



**SIMMENTALER ORIGINAL
ENTRECÔTE DI MANZO**

Svizzera
1/2, ca. 2,5 kg

053580 prezzo del giorno



**SIMMENTALER ORIGINAL
REALE DI MANZO**

Svizzera
ca. 2,5 kg

053582 prezzo del giorno



**SIMMENTALER ORIGINAL
SCAMONE LARGO DI MANZO**

Svizzera
ca. 1,4 kg

053584 prezzo del giorno

La tradizione è l'asso nella manica delle festività. Ciò si può trovare nel nostro piatto principale con il bovino Simmentaler. Un vero e proprio originale, che fa parte del paesaggio della Svizzera da secoli.

UN VERO E PROPRIO CLASSICO

I bovini Simmentaler sono mansueti ed emanano tranquillità. Proprio come l'Oberland bernese. Qui, dove questi bovini, dalla pelle marrone-dorata e la tipica testa bianca, sono di casa da secoli. Da molto tempo questa razza svizzera ha trovato la sua strada nel mondo. Già nel Medioevo questi animali erano diffusi in tutta Europa. Nel frattempo questo animale pezzato della Simmental è una delle razze più amate al mondo. Ma a casa propria si sta sempre meglio. Il sigillo di qualità «Simmentaler Original» si contraddistingue proprio per: una razza di bestiame adatta alla cultura e al clima svizzero. Un fattore decisivo per un'agricoltura sostenibile e una straordinaria qualità del prodotto sotto due aspetti, poiché, rispetto a molti altri paesi, in Svizzera il bovino Simmentaler viene utilizzato doppiamente, sia per il latte che per la carne di migliore qualità.

AROMATICO, SPEZIATO, SUCCOSO

I nostri bovini Simmentaler vengono allevati in tutta la Svizzera in aziende agricole a conduzione familiare nel rispetto degli animali con regolare libertà di movimento all'aperto, dove hanno il piacere di assaporare il vantaggio della Svizzera considerato un paese ricco di erba e dove i presupposti di foraggio di prati e pascoli sono ideali. In generale il sigillo di qualità «Simmentaler Original» è sinonimo per un'agricoltura adatta al luogo, sostenibile e nel rispetto degli animali. Una produzione vicino alla natura e nel rispetto delle risorse, che si può percepire anche nella qualità della carne. La carne di «Simmentaler Original» convince attraverso il suo aroma speziato e gusto succoso. Un sapore davvero particolare e una vera e propria tradizione svizzera.



ENTRECÔTE SIMMENTALER ORIGINAL | TRONCHETTO DI PATATE | VERZA ALLA PANNA

Ingredienti per 10 porzioni

Entrecôte Simmentaler Original
1,8 kg Premium Entrecôte Simmentaler Original
40 g Origine Burro di montagna del Giura bernese
10 g Rosmarino
10 g Premium Murray River Sale

Tronchetto di patate
1 kg Patate, qualità farinosa
6 pz Origine Uova d'allevamento all'aperto
100 g Origine Burro di montagna del Giura bernese
50 g Farina bianca
3 g Premium Fave di Tonka

3 g Noce moscata, macinata
2 g Cumino, macinato
Sale

Verza alla panna
2 kg Verza
200 g Natura Bio Cipolle
100 g Natura Bio Pancetta a cubetti
250 ml Natura Bio Brodo di manzo
250 ml Natura Bio Panna intera
3 g Cumino, macinato
20 g Natura Bio Senape, a grani grossi
30 g Erba cipollina
Sale
8 g Premium Pepe, fermentato

Guarnizione
Miscela di crescione
Premium Nocciole IGP Piemonte, tostate



Preparazione:
cook.transgourmet.ch/ricette



Ricetta

Triple Crème Germain
gelatinizzato | Frutta
esotica | Fondo di
cetriolo



Un formaggio
diverso dal solito



Da qualche tempo il formaggio offerto al posto del dolce sta vivendo un revival. Nella scelta del formaggio è richiesta qualità e varietà. Oppure, che ne dite di provare qualcosa del tutto nuovo?

L'INTERA VARIETÀ DI AROMI

Il formaggio offerto al posto del dolce vanta una lunga tradizione. Già nell'antica Roma si sapeva che il formaggio chiude lo stomaco. Ma anche nella tradizionale cucina francese non se n'è potuto fare a meno per molto tempo. Negli ultimi anni il vassoio di formaggi a fine cena sta vivendo un revival. Un'opzione ideale per tutti coloro che non amano il dolce. Inoltre, sarebbe davvero un peccato escludere così dal menu tutti gli interessanti aromi della cucina di formaggi. In primo luogo ciò che conta è la qualità del formaggio che deve essere elevata. Tuttavia, nella scelta può essere davvero offerto di tutto. Non per quel che riguarda il numero di varietà, ma per la gamma di offerte. Da piccoli bocconcini di formaggio piccante delle alpi, formaggio erborinato, fino al formaggio di capra: è amessa l'intera gamma di aromi, naturalmente, sempre in base alla richiesta dell'ospite.

MODERNO E SORPRENDENTE

Facciamo un ulteriore passo in avanti riguardo al nostro menu festivo. Chi lo dice che deve essere sempre il vassoio di formaggi? I più creativi possono, con la giusta combinazione culinaria, evadere dalla tradizione e sorprendere doppiamente gli ospiti con del formaggio come portata intermedia e con una nuova forma di esperienza gustativa. Come esempio abbiamo scelto il Triple Crème Germain. Il pluripremiato formaggio a pasta molle di latte vaccino della Fromagerie Germain (vedere alla prossima doppia pagina) è sinonimo di artigianato tradizionale francese. Nel nostro moderno pre-dolce, doniamo a questo morbido e cremoso tuttofare una nuova veste, combinando questa tradizione con componenti fruttati e piccanti. Un'interessante alternativa a cui non si può assolutamente rinunciare.

Fromagerie Germain

NOBILE FORMAGGIO A PASTA MOLLE DI ECCELLENTE QUALITÀ

Da Périgord, al Val de Loire e Borgogna fino a Champagne – l'assortimento di formaggio della Fromagerie Germain ci conduce per tutta la Francia. Il caseificio si trova da oltre 100 anni nel Département Haute-Marne a nord-est della Francia. Qui, nel 1921 il fondatore Henri Germain si stabilì insieme alla moglie e iniziò la storia di successo che poi negli anni '60 continuò a scrivere il figlio Pierre Germain. Oggi il caseificio appartiene all'azienda familiare Laiteries H. Triballat, tuttavia, l'organizzazione è rimasta sempre la stessa. La Fromagerie Germain è sinonimo di formaggio a pasta molle di prima qualità. Infatti, l'azienda si impegna a mantenere l'eredità culturale delle diverse regioni francesi, si lascia ispirare dalla tradizione, offrendo in questo modo una selezione molto variegata per un vassoio di formaggi o per il singolo utilizzo.

Attraverso il suo nobile formaggio, la Fromagerie Germain vive la tradizione del formaggio a pasta molle francese. L'assortimento assomiglia a un viaggio variato tra le diverse regioni della Francia.



SECONDO UN'ANTICA TRADIZIONE DEL FORMAGGIO

«Il Le Pico è un tipico rappresentante di Périgord. È sinonimo di eredità culinaria della regione. Grazie alla sua morbida e fondente struttura, può essere servito su un vassoio di formaggi, ma anche con miele o una chutney di fichi che sottolinea ulteriormente il gusto dolce di questo formaggio di capra. Il sommelier di formaggi Jean-Yves Dumoulin offre uno sguardo all'assortimento, dove troviamo formaggi di latte vaccino come per esempio il particolarmente cremoso Triple Crème Germain della tradizione di formaggi della regione Champagne, che nel nostro pre-dolce si lascia elaborare in modo eccellente. Inoltre, la Fromagerie Germain è particolarmente orgogliosa del sigillo AOP per la protezione dell'origine controllata che vantano alcuni dei formaggi a pasta molle come, per esempio, il formaggio Chaource AOP, che proviene anche dalla tradizione di formaggi di Champagne, oppure l'Époisses AOP Sélection Affineur secondo la tradizione della borgogna. Un formaggio che, grazie al suo gusto raffinato, fa battere forte il cuore di ogni intenditore.



CHAOURCE AOP GERMAIN

Francia
Il Chaource AOP viene prodotto esclusivamente con latte vaccino secondo la tradizione di formaggi della regione Champagne. Ha una crosta bianca e vellutata, è compatto, dolce e fondente. Dal gusto delicato, fresco e fruttato con tipici aromi di panna e funghi freschi.

020303

250 g 5.25

NEW

TRIPLE CRÈME GERMAIN

Francia
Per la produzione del Triple Crème Germain viene aggiunta la panna, cosa che lo rende particolarmente cremoso. Il formaggio a pasta molle di latte vaccino è eccezionalmente fondente e contiene una struttura leggermente burrosa, nonché un gusto delicato. Si adatta per un vassoio di formaggi, ma anche per diversi piatti.

020304

180 g 4.40

NEW

LE PICO GERMAIN

Francia
Il Le Pico Germain è un formaggio di capra pluripremiato della tradizione del terroir francese con un gusto autentico. Ha una crosta leggermente vellutata che con la stagionatura si sviluppa sempre di più. Da giovane è dolce, fuori cremoso, all'interno compatto e fondente.

020302

125 g 4.45

ÉPOISSES AOP SÉLECTION AFFINEUR GERMAIN

Francia
L'Époisses AOP Sélection Affineur Germain viene prodotto con latte vaccino e lavato secondo un'antica tradizione con il Marc de Bourgogne. Grazie a ciò la sua crosta è particolarmente colorata e il suo gusto con aromi di sottobosco lo rendono ancora più accentuato rispetto a un tradizionale Époisses.

020291

250 g 6.65



BLACK ZABUYE CRÈME BRÛLÉE | MANDARINO & MALFY GIN CON LIMONE

Ingredienti per 10 porzioni

Black Zabuye Crème brûlée

- 450 g Natura Bio Panna intera
- 450 ml Natura Bio Latte intero svizzero
- 180 g Copertura Black Zabuye
- 180 g Natura Bio Zucchero cristallizzato
- 360 g Natura Plus Tuorlo

Mandarino & Malfy Gin con Limone

- 1 kg Purea di mandarino, senza zucchero
- 60 g Natura Bio Zucchero cristallizzato
- 80 g Malfy Gin con Limone

Impasto per cialde

- 50 g Zucchero a velo
- 50 g Natura Bio Burro
- 40 g Natura Bio Farina bianca
- 60 g Natura Plus Albume
- 10 g Cacao in polvere



Preparazione:
cook.transgourmet.ch/ricette



Un'arte
croccante

Spesso le cialde svolgono solo un ruolo secondario nel piatto. Tuttavia, con il loro aspetto e gusto donano un ulteriore e particolare tocco.

ARROTOLATE O SPEZZATE, DOLCI O SALATE

La prima sorpresa spesso è quando si sente la croccantezza e si spezza. La seconda quando viene emanata una particolare esperienza aromatica in bocca. Principalmente lo scopo delle cialde è quello di sostenere le componenti principali nel piatto, con le loro strutture o aromi. Perlomeno per un breve momento, l'attenzione è rivolta tutta nei loro confronti. Per esempio durante la presentazione del piatto. La particolarità dell'impasto delle cialde, sempre composto da albume e zucchero, è che dopo la cottura possono essere sempre ancora modellate. Un lavoro di filigrana, durante il quale gli artisti culinari devono dimostrare le loro capacità. La stessa cosa vale per l'esperienza gustativa, la quale gamma si estende dal dolce al salato e, se combinato in modo giusto, riesce addirittura a sbalordire. In fondo le sorprese fanno parte delle festività.

FORMA IN SILICONE
A FOGLIA

925081

pezzo 15.50



FORMA IN SILICONE
A NIDO D'APE

925080

pezzo 16.95

Ritratto

FABIAN SÄNGER

Fabian Sängler è stato per molti anni pasticciere nell'alta gastronomia e oggi dirige la sua propria azienda. In un'intervista ci svela le attuali tendenze di pasticceria e perché i dolcetti possono fare la differenza.

UN LAVORO VERSATILE

Park Hotel Weggis o Suvretta House e Carlton Hotel a St. Moriz – Fabian Sängler ha entusiasmato già gli ospiti con la sua arte pasticceria in varie attività gastronomiche di punta. «Pasticciere/Confettiere è già un lavoro molto versatile. Ma nella gastronomia ancora di più», afferma con entusiasmo il 42enne, che ha messo alla prova le sue capacità in occasione di vari concorsi nazionali e internazionali. Nonostante ciò, circa dieci anni fa ha deciso di cambiare e ha fondato l'azienda Chocolate Culinary GmbH. Da allora offre la sua esperienza di dolci come sviluppatore di prodotti e ricette in diverse aziende, trasmette il suo sapere in ambito di formazioni e con «Sweet Life» e «Sweet Inspirations» ha scritto due libri sui dolci, i quali sono stati selezionati come i migliori libri di dolci al mondo.



INFINE L'INCORONAZIONE

Fabian Sängler giustifica l'allontanamento dalla gastronomia e il cambio con la voglia di qualcosa di nuovo. E la possibilità di poter aiutare gli altri con il suo know-how, poiché: «Non si può assolutamente sottovalutare il significato dell'ultima portata di un menu. Si tratta dell'ultima e restante impressione. La possibilità di incoronare il tutto». Ciò non vuol dire che deve essere la portata più straordinaria possibile. Ma di elevata qualità. «Ciò richiede tempo e spesso il sapere specifico di un pasticciere». Se manca ciò, a volte è meglio, almeno per la base, di acquistare qualcosa di buono, invece di una cattiva produzione. «Sono altrettanto importanti buoni prodotti Convenience». La stessa cosa vale per la creatività, che sul rettilineo d'arrivo non può andare persa. Anche in questo caso Fabian Sängler offre degli input con le sue ricette, per esempio, per sorprendenti praline o dolcetti.



Preparazione:
cook.transgourmet.ch/ricette

«I dolcetti possono fare una vera e propria differenza»



Fabian Sängler, ci ha portato qualche ricetta di dolcetti. Perché?

Per me i dolcetti fanno parte dell'alta gastronomia, possono fare una vera e propria differenza. Nella successione del menu arrivano dopo il dolce, in realtà sono il pendant dell'Amuse-Bouche, solo alla fine del menu. Sono quasi il biglietto da visita che gli ospiti si portano come ricordo a casa. Nella speranza che tornino.

Che cosa è importante per i dolcetti?

Sicuramente non devono essere più grandi del dolce. Uno o due morsi sono sufficienti. Per questo vi sono idealmente una piccola selezione di diversi dolcetti e naturalmente non tutti contengono gli stessi aromi. Allo stesso tempo bisogna tenere conto di non oltrepassare il segno, anche se può essere assolutamente stravagante e straordinario, ma deve restare un piacere e non deve sovraccaricare.

Il valore posizionale della pasticceria è diminuito nella gastronomia?

In parte sicuramente, anche in base alla pressione del tempo e dei costi nella gastronomia. Soprattutto nell'alta gastronomia si continua a essere consapevoli di quanto sia importante la chiusura di un menu. Fortunatamente.

Che aspetto ha la pasticceria o il dolce oggi?

Alcuni anni fa nell'ambito della pasticceria e dei dolci i singoli elementi sono stati così spesso ristrutturati che non erano quasi



più riconoscibili. Oggi una mela può di nuovo essere una mela. Ciò ha nuovamente a che vedere con il pensiero sulla sostenibilità: si lavora sempre di più con ingredienti della regione e lo si vuole anche far vedere.

Qual è il suo dolce preferito?

Molto semplice, un tortino al cioccolato con cuore fondente, forse con aggiunta di un sorbetto.

L'intervista integrale è disponibile alla voce:
cook.transgourmet.ch/saenger



Siete cordialmente
invitati al Live Cooking
nei mercati Prodega.



cook.transgourmet.ch/livecooking

FOLLOW US  

Transgourmet/Prodega

Transgourmet Svizzera SA
Lochackerweg 5
3302 Moosseedorf

031 858 48 48

cook.transgourmet.ch
webshop.transgourmet.ch

Edizione Novembre 2022

Si riservano cambiamenti di prezzo e limitazioni di quantità. I prezzi indicati sono del commercio all'ingrosso a libero servizio. Trovate gli attuali prezzi del commercio all'ingrosso di fornitura sul nostro Webshop. Tutte le offerte sono in IVA escl. in CHF.

stampato in
svizzera