

# Antipasto - Sorpresa

## Illusione di un caviale

### INGREDIENTI

Per il crumble di pomodori secchi e origano:

- 5-6 pomodori secchi
- origano q.b.
- 25g farina di mandorle
- 50g farina 00
- 10g semola rimacinata
- 10g parmigiano reggiano grattugiato
- 1/2 tuorlo
- 25g di burro



Per il finto caviale di olive nere:

- 200ml estratto di olive nere
- aceto balsamico di Modena IGP Deluxe q.b
- 5g di zucchero
- 2g agar agar

Per la crema di robiola:

- 100g robiola fresca
- olio evo q.b
- 1 filetto di acciughe all'olio di oliva Deluxe
- battuto di olive Leccino con acciughe e capperi Deluxe q.b.

*Deluxe*

Per il crumble di pomodori secchi e origano, miscelare in una ciotola le farine e il parmigiano reggiano, l'origano, i pomodori secchi tritati al coltello, il mezzo tuorlo e il burro. Sabbiare l'impasto, aggiustare di sale e pepe e infine cuocere in forno a 160° per 25 minuti.

Per le sfere di gelatina alle olive nere, per prima cosa versare abbondante olio di semi in una ciotola e lasciarlo freddare in frigo per 2h (o in congelatore per 30 minuti). Estrarre il succo di oliva passando all'estrattore le olive nere denocciolate sino ad ottenere 200ml di liquido. Filtrare l'estratto di olive con un colino per eliminare eventuali residui e versarlo in un pentolino. Aggiungere un cucchiaio di aceto balsamico di Modena IGP Deluxe, lo zucchero e l'agar agar. Portare sul fuoco e cuocere mantenendo una temperatura costante pari a 90° per 2 minuti. Prelevare il composto con una siringa da cucina e farlo gocciolare all'interno dell'olio freddo. Risciacquare le sfere di gelatina in acqua fredda e metterle da parte. Il finto caviale di olive nere può essere conservato in olio evo in frigorifero fino a 4-5 giorni.

Per la crema di robiola, emulsionare la robiola in un frullatore con poco olio evo, salare e pepare. Trasferire la crema in una sac a poche e lasciare raffreddare in frigorifero. Impiattare mettendo alla base il crumble, la crema di robiola e un filetto di acciuga Deluxe tritato, completare con il battuto Deluxe e il finto caviale.



## Una acciuga travestita da arachide

### INGREDIENTI



#### Per la spugna al prezzemolo:

- 3 uova intere
- 1 tuorlo
- 60g prezzemolo fresco solo le foglie
- 80g di farina
- 20ml di acqua
- sale q.b
- 5g polvere lievitante
- aroma di limone q.b.

#### Per i finti sassi di bottarga:

- 10g di maltodestrina pura
- 20g di olio aromatizzato al limone
- bottarga q.b

#### Per il burro montato alle acciughe:

- 5 filetti di acciughe all'olio di oliva Deluxe
- 200g di burro
- germogli per decorare q.b.

Per la spugna al prezzemolo, versare tutti gli ingredienti in un frullatore e tritare finché il composto non sarà diventato cremoso e verde intenso. Passare la crema al setaccio per eliminare eventuali grumi e versare in un sifone caricato con una cartuccia per crema se è da 0.5l, oppure con due cartucce se è da 1l. Agitare e riporre capovolto in frigorifero per 2 ore. Trascorso questo tempo, sifonare il composto in stampi di silicone precedentemente bucati per far fuoriuscire l'umidità. Cuocere in forno a microonde alla massima potenza per 30-45 secondi circa.

Per i finti sassi, versare la maltodestrina in un recipiente e montarla insieme all'olio con l'aiuto di una frusta. Aggiungere la bottarga e lavorare il composto finché non sarà totalmente amalgamato. Passare i finti sassi in padella, saltandoli in modo tale che non si brucino.

Per il burro montato alle acciughe, frullare le acciughe Deluxe in un frullatore, aggiungere il burro ammorbidito e tritare finché le lame non avranno sciolto il burro. Versare in uno stampo e lasciare riposare in frigo per almeno 2 ore. Quando sarà pronto, tagliare in cubetti e montarli in una planetaria con frusta. Nel momento in cui diventa cremoso, versarlo negli stampi a forma di arachide e conservare in frigo fino al momento di servirlo. Impiattare a piacere la finta arachide poggiandola su un letto di finti sassi e spugna di prezzemolo.



## Ricostruzione di due olive



### INGREDIENTI

- paté di carciofi Deluxe q.b.
- paté di funghi porcini e melanzane Deluxe q.b.
- 2 melanzane fresche
- 1g gomma xantano
- carbone vegetale q.b.
- carragenina k q.b.

Per la ricostruzione delle finte olive, fare sgocciolare i paté di funghi porcini e melanzane Deluxe dall'olio in eccesso e metterlo in uno stampo a forma di oliva. Lasciare nel congelatore finché non si sarà solidificato.

Per la copertura dell'oliva nera, rosolare la buccia di melanzana in una padella, aggiungere acqua a copertura e lasciare cuocere fino a che la buccia non risulterà morbida. Successivamente, frullare il tutto aggiungendo poco carbone vegetale e filtrare il composto. Pesare il liquido ottenuto e aggiungere la carragenina k in quantità pari al 2-3% del prodotto iniziale. Cuocere fino al raggiungimento dei 90° e mantenere il composto a questa temperatura per qualche minuto.

Per la copertura dell'oliva verde, diluire poco paté di carciofi Deluxe con dell'acqua e procedere aggiungendo la carragenina k come fatto per la copertura nera.

Immergere le finte olive ancora congelate nei rispettivi liquidi e preservarle in frigo finché non si saranno scongelate. Impiattare con un ramo di olivo e qualche goccio di olio evo.



## Il mollusco ghiotto di tartufo

### INGREDIENTI

#### Per la spugna al tartufo:

- 3 albumi
- 80g farina
- 70g salsa con tartufo Deluxe
- 1 pizzico di sale
- pepe q.b.
- 5g polvere lievitante
- 20g latte

#### Per la tuile al tartufo:

- 50g farina
- 50g acqua fredda
- 20g olio di oliva aromatizzato al tartufo bianco Deluxe
- colorante alimentare vegetale rosso q.b.

#### Per le perle al tartufo:

- 2,5g di alginato di sodio
- 500ml acqua naturale
- 180g salsa con tartufo Deluxe
- 50ml latte di capra
- 1,5g lattato di calcio



Per la spugna al tartufo, miscelare tutti gli ingredienti con l'aiuto di un minipimer e versare all'interno di un sifone da 0.5l. Caricare il sifone con una cartuccia per crema e lasciare riposare in frigo per 2 ore a testa in giù. Sifonare in stampi rotondi e cuocere nel forno a microonde per 30-45 secondi alla massima potenza.

Per la tuile al tartufo, versare la farina in una ciotola, aggiungere l'acqua fredda ed infine l'olio di oliva aromatizzato al tartufo bianco Deluxe. Versare il composto in una sac a poche e creare le tuile con l'aiuto di uno stampo. Cuocere in forno a 160° per 25 minuti.

Per le perle al tartufo, preparare un bagno con l'alginato di sodio e lasciarlo riposare sin tanto che non saranno scomparse le bolle in superficie. In una casseruola sciogliere la salsa con tartufo Deluxe nel latte di capra e lasciare raffreddare. Aggiungere il lattato e frullare. Lasciare riposare anche questo composto fino alla scomparsa delle bollicine. Versare in stampi sferici e congelare. Immergere le sfere nel composto di alginato e lasciare nel bagno per qualche minuto. Prelevarle con un cucchiaino e trasferirle in un contenitore precedentemente riempito di acqua minerale. Lasciare in acqua per qualche minuto.

Impiattare su una conchiglia finta ricreando l'immagine di un mollusco con le sue perle.

