

Sommario

Introduzione	6
Com'è organizzato questo libro	8
PRIMA DI INIZIARE	10
Regole di presentazione	12
Scelta del piatto	14
Attrezzatura varia	20
Apparecchiare la tavola	24
Procurarsi gli ingredienti	30
Salse	32
Spume e oli	34

TECNICHE DI PRESENTAZIONE	36	INFORMAZIONI UTILI	154
Le tecniche	38	Fiori commestibili (salati)	156
Pasta frolla e lingue di gatto	46	Fiori commestibili (dolci)	158
Purè e strisce	54	Germogli e foglie commestibili	160
Guarniture di verdura	62	Ricette	162
Guarniture di frutta	91	Pianificare il menù	166
Cestini, fagottini e crostini	102		
Guarniture con le foglie	116		
Guarniture di burro, panna e formaggio	121	Indice analitico	170
Guarniture di zucchero	133	Crediti	175
Guarniture di cioccolato	144		



Cestino di parmigiano, p. 110



Presentazione del riso, p. 114



Foglie di cioccolato, p. 151

Fiore di cetriolo



✓ MATERIALI E ATTREZZATURA

- Cetriolo
- Spelucchino
- Carta da cucina

PRESENTAZIONE

Stupite i vostri ospiti con un vassoio di tartine di gamberoni, gelatina di cetriolo e menta, guarnendo il piatto con un fiore di cetriolo.



→ CONSIGLIO

- Gli attrezzi per scolpire la verdura sono in vendita nei negozi specializzati oppure online. I coltelli hanno lame corte per il massimo controllo e sono sottili e molto affilate, perfette per i più piccoli dettagli.

L'arte thailandese di scolpire le verdure è molto sofisticata, ma se l'idea vi affascina, potete seguire un corso specifico. Questa semplice guarnitura di cetriolo è un'ottima decorazione per un vassoio di tartine.



1 Scegliete un cetriolo sodo e con la buccia intatta. Tagliatelo a metà per la lunghezza. Se intendete realizzare pochi fiori, probabilmente metà cetriolo sarà sufficiente.



2 Ora adagiate il cetriolo sul tagliere e fate un taglio in diagonale. L'angolo dev'essere più acuto possibile per produrre strisce lunghe per le foglie. Fate un altro taglio parallelo al primo e a circa 1,5 cm di distanza.



3 Avrete ottenuto un pezzo di cetriolo tagliato ad angolo. Lavorando da sinistra verso destra, eseguite molti tagli molto vicini uno all'altro, fermandovi però a 5 mm dal margine destro.



4 Ora prendete la prima striscia e piegatela per formare una foglia. Continuate in questo modo, piegando una foglia striscia sì e una no, e lasciando le altre dritte, finché avrete terminato il fiore. Coprite con la carta da cucina e conservate in frigorifero fino al momento dell'uso.

Rosa di pomodoro



✓ MATERIALI E ATTREZZATURA

- Pomodori
- Coltello affilato o spelucchino

PRESENTAZIONE



Un piatto di stuzzichini di manzo alla griglia e parmigiano guarniti con rucola e rose di pomodoro.

→ CONSIGLIO

- Le rose si conservano in frigorifero per 24 ore. Rivestite un piatto con un foglio di carta da cucina bagnato, appoggiatevi le rose e poi coprite con la pellicola.

Una rosa di pomodoro sembra complicata da realizzare, ma non è così. Usate le singole rose per guarnire un vassoio di stuzzichini oppure disponetene due o tre sul piatto per un tocco elegante.



1 Scegliete un pomodoro sodo e dalla pelle intatta. Tagliate una fetta alla sommità, ma non del tutto: il disco servirà poi da base per la rosa. Lasciate 1 cm di pelle attaccato al pomodoro. Da qui inizierete a pelarlo.



2 Iniziate da questo punto e tagliate a spirale in modo fermo e uniforme. Tenete il pomodoro vicino al tagliere in modo che il peso della pelle non la stacchi dal disco iniziale.



3 Continuate a tagliare a spirale con mano ferma, controllando l'inizio e la fine del taglio. Proseguite in questo modo fino alla cima del pomodoro per ottenere una lunga striscia di pelle uniforme.



4 Ora prendete l'estremità della striscia e avvolgetela stretta su se stessa. Appoggiate la rosa sul disco di pomodoro tagliato in precedenza.

Reticolo di pasta frolla



✓ MATERIALI E ATTREZZATURA

- Pasta frolla
- Matterello
- Farina
- Coltello affilato
- Righello di metallo
- Tagliapasta

PRESENTAZIONE



Una singola crostatina alla frutta con un grazioso reticolo si può servire spolverata di zucchero a velo.

→ CONSIGLIO

- Per preparare una pasta frolla liscia e sottile, stendetela fra due fogli di carta da forno invece che sopra una superficie infarinata. Esercitate una pressione leggera e uniforme sul matterello e giratela più volte per mantenerla dello stesso spessore. Non ripiegate la frolla.

Può sembrare complicato, ma realizzare il classico e grazioso reticolo di pasta frolla per ricoprire una crostata di frutta è relativamente semplice. Accertatevi che la pasta frolla sia fredda e prendetevi il tempo necessario: i vostri sforzi saranno ripagati.



1 Stendete la pasta frolla in uno strato uniforme. Spostatela su una teglia e mettetela in frigorifero per 10 minuti. Quindi adagiate la frolla su una superficie infarinata e tagliatela a strisciole della larghezza desiderata con un coltellino affilato. Qui la larghezza è di 1 cm.



3 Ora adagiate la terza striscia parallela alla prima, ma con l'estremità sopra la seconda striscia. Per aggiungere la quarta striscia, sollevate la seconda e infilateci sotto la quarta. Ripetete con le altre strisce. Man mano che si forma il reticolo, piegate ogni striscia all'indietro per adagiarvi la striscia nuova, assicurandovi di disporla in posizione opposta rispetto a quella vicina.



2 Adagiate le prime due strisce ad angolo retto sul piano di lavoro, perpendicolari e una sovrapposta all'altra, a circa 2 cm dall'estremità.



4 Costruite il reticolo della misura richiesta poi ritagliatelo con il tagliapasta. Se il reticolo è più grande, controllate la misura con la teglia e tagliate l'eccesso intorno ai bordi con un coltello. Applicare il reticolo e cuocete finché diventa dorato. La copertura a reticolo si può preparare in anticipo e conservare in frigorifero.

Vele di pasta frolla



✓ MATERIALI E ATTREZZATURA

- Pasta frolla
- Matterello
- Carta da forno
- Coltello affilato
- Righello di metallo
- Due teglie
- Pennello
- Uovo sbattuto o altra glassa
- Tortiera con fondo rimovibile

PRESENTAZIONE



Le vele di pasta frolla sono un grazioso complemento per una semplice torta alla crema di lamponi, con i frutti freschi e una spolverata di zucchero a velo.

→ CONSIGLIO

- Quando utilizzate una farcitura di crema per la torta racchiusa da vele di pasta frolla, cuocete la base anche tre giorni prima e preparate la crema il giorno stesso. Assemblate il dolce non più di un'ora prima di servirla, altrimenti la frolla assorbe l'umidità.

Le delicate vele di pasta frolla offrono un grazioso contrasto con la panna montata o una mousse. Adagiatele sopra la panna o usatele per decorare un dolce o una torta, come quella ai lamponi accanto.



1 Stendete la pasta fra due fogli di carta da forno, esercitando una pressione leggera e uniforme sul matterello. Passate il matterello finché diventa sottile e perfettamente liscia, girandola per ottenere uno spessore uniforme. Non ripiegate la pasta.



3 Adagiate i triangoli sopra una teglia. Spennellateli con l'uovo sbattuto o una glassa a scelta. Non serve ungere o infarinare la teglia. Per essere certi che i triangoli si dorino in modo uniforme e rimangano piatti, appoggiateli sopra un'altra teglia rivestita di carta da forno. Infornate a 200 °C finché le vele saranno dorate.



2 Per ritagliare le vele, usate un coltellino appuntito e affilato e un righello di metallo per seguirlo nel taglio. Tagliate i triangoli necessari: qui i triangoli hanno la base lunga 10 cm e i lati di 5 cm.



4 Decorate un dessert infilando le singole vele nella panna montata, nel gelato o nella mousse oppure usate i triangoli per il bordo di una torta. Dopo averli ritagliati, disponeteli all'interno di una tortiera dal forno rimovibile. Spennellateli con uovo sbattuto o con la glassa preferita. Infornate come nella fase 3. Lasciate raffreddare nella tortiera poi versatevi la mousse. Rimuovete l'anello e servite.