

# SCENOGRAFIA DEL PIATTO



Tecniche di presentazione  
e di decorazione





## ISTRUZIONI *per l'uso*

In questo libro vi presento il mio modo di concepire piatti golosi e scenografici.

Il mio scopo è rendere accessibili certe tecniche di presentazione.

Prima di tutto creo una ricetta, così come un profumiere crea un profumo, con **note di fondo**, **note di cuore** e **note di testa**.

Scelgo un elemento che sarà la base del mio piatto, quindi uno o due leganti che lo accompagnino e lo valorizzino. Per finire, cerco la nota che dia un  **tocco magico**  alla mia ricetta.

Una volta terminata la parte culinaria, creo una presentazione scegliendo tra una gamma di modelli esistenti: a **spirale**, per il **lungo**, a **cerchio**...

Ora tocca a voi!

# 05

## EFFETTO RAMATURA

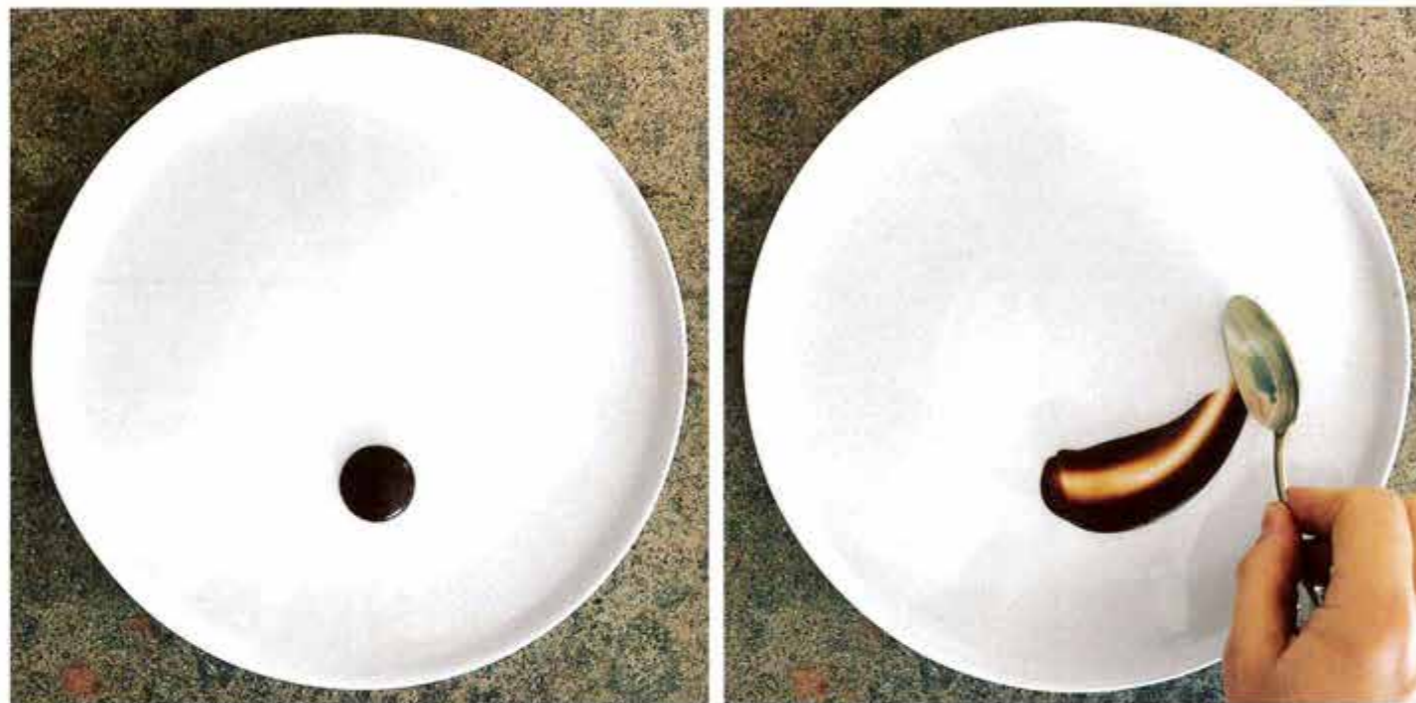
Colare sul piatto una salsa o del coulis formando un disco regolare, usando, se necessario, uno stampino. Posare delicatamente sulla salsa il fondo di una casseruola e sollevare subito in modo da creare l'effetto ramatura.



# 06

## REALIZZARE UNA VIRGOLA CON IL CUCCHIAIO

Versare sul piatto un cucchiaino di salsa o di coulis poi, con il dorso del cucchiaino, con un solo gesto, tirare e stendere la salsa per formare una virgola, premendo più o meno a fondo, secondo il risultato che si vuole ottenere.



# 07

## REALIZZARE DELLE ONDE CON LA SPATOLA

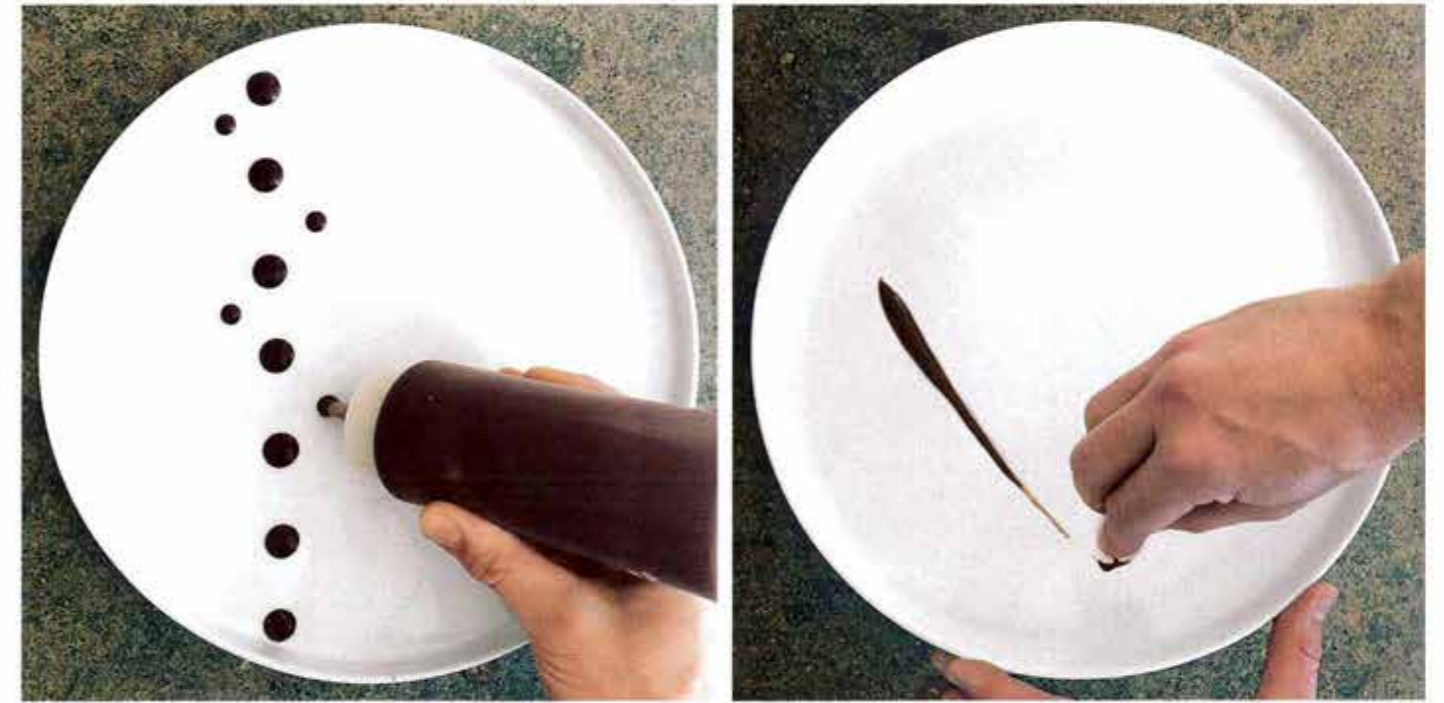
Versare sul piatto un cucchiaino di salsa o di coulis poi, servendosi di un raschietto a pettine, in un solo gesto, stendere la salsa con un movimento a zig-zag.



# 08

## CREARE DEI PUNTI

Riempire un flacone dosatore con salsa o coulis. Disegnare dei punti di misura diversa premendo più o meno a fondo il flacone dosatore. Si possono così realizzare dei disegni precisi, linee curve, ecc. Per allungare un punto, stendere, con un gesto rapido, la salsa o il coulis poi rimuovere l'eccedente, se necessario.



# GARDEN party

PER 4 PIATTI

## TAPPETO VERDE

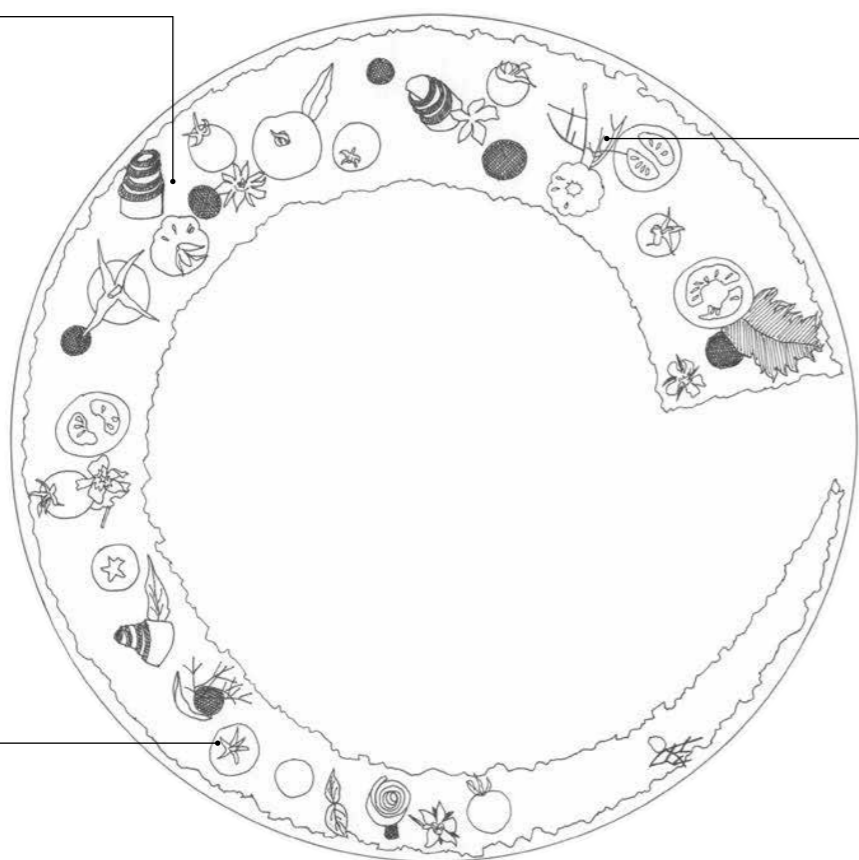
4 zucchine  
5 cl d'olio extravergine d'oliva  
1 spicchio d'aglio  
6 foglie di basilico  
5 foglie di rosmarino fresco  
Sale, pepe di mulinello

Lavare le zucchine e tagliarle a dadini con un coltello. Con un frullatore ad immersione, emulsionare l'olio d'oliva, lo spicchio d'aglio pelato, il basilico e il rosmarino fino a quando non ci sono più pezzettini visibili. Versare il composto all'olio aromatico così ottenuto in una padella molto calda e saltare i dadini di zucchine per 5 minuti a fuoco medio, aggiustare con sale e pepe. Trasferire le zucchine in un colino per sgocciolarle, per evitare di farle colare nel piatto al momento della presentazione.

## GUARNIZIONE

200 g di pomodori ciliegini multicolore a grappoli  
5 cl d'olio extravergine d'oliva  
Fior di sale, pepe di mulinello

Preriscaldare il forno a 200 °C. Lavare i pomodori. In un'insalatiera, tagliare i pomodori ciliegini a metà in senso orizzontale facendo attenzione a conservare il picciolo. Aggiungere l'olio extravergine d'oliva e intingere bene i pomodorini. Trasferire su una placca da forno o una teglia. Cuocere 6 minuti in forno per far insaporire bene. Togliere dal forno e condire con il fior di sale e il pepe.



## POLVERE AROMATICA

100 g di olive nere snocciolate  
Qualche foglia di basilico e di aneto  
20 fiori di borragine

Preriscaldare il forno a 80 °C. Disporre le olive su una teglia rivestita con carta forno e farle seccare in forno per 3 ore. Una volta raffreddate a temperatura ambiente, frullare le olive disidratate per ottenere una polvere fine, conservare a parte. Le foglie e i fiori serviranno per la presentazione.

## PRESENTAZIONE

Appoggiare su un grande piatto piano un secondo piatto di diametro inferiore, capovolgendolo. Disporre le zucchine in maniera regolare tutto intorno al piatto. Rimuovere il piatto centrale aiutandosi con la punta di un coltello. Distribuire i pomodori ciliegini. Cospargere la polvere di olive aiutandosi con un colino a maglia fine e aggiungere i fiori e le erbe. Si può degustare sia ben caldo sia a temperatura ambiente.

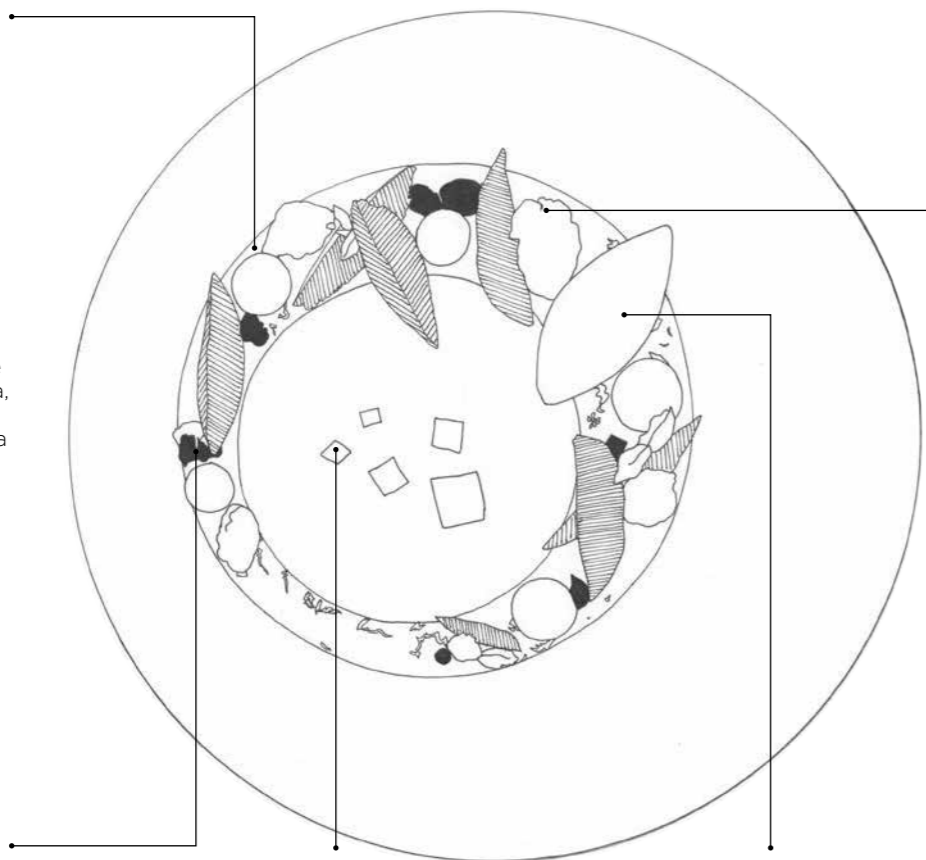


# MARRAKECH

## GELATINA ARANCIA, MENTA E CANNELLA

4 arance  
50 g di zucchero  
3 cl d'acqua  
30 cl di succo d'arancia  
Cannella  
10 foglie di menta fresca  
1,5 g d'agar-agar

Sbucciare le arance al vivo con un coltello, e prelevare gli spicchi di polpa togliendo le parti bianche con la lama. Conservare a parte in una terrina e spremere il resto delle arance per estrarne il succo. In una casseruola, portare a ebollizione l'acqua e lo zucchero e cuocere a fuoco vivo senza mescolare. Quando lo zucchero inizia a imbiondire, scuotere la casseruola per omogeneizzare il colore. Versare il succo d'arancia sul caramello bruno chiaro bollente per fermare la cottura. Aggiungere l'agar-agar e portare di nuovo a ebollizione mescolando per far fondere i pezzetti di caramello. Trasferire in una ciotola e aggiungere una punta di cannella e 10 foglie di menta tritate. Coprire con pellicola il fondo di un piatto. Versare il composto, lo spessore non deve superare 5 mm. Conservare in frigorifero.



## CRUMBLE ALLE MANDORLE

50 g di mandorle filettate  
25 g di zucchero  
25 g di zucchero integrale  
25 g di farina  
25 g di burro

In una terrina, lasciare il burro a temperatura ambiente per 1 ora circa. Aggiungere il resto degli ingredienti e impastare con la punta delle dita in modo da amalgamarli bene. Trasferire l'impasto, senza stenderlo, su una placca rivestita con carta forno. Cuocere in forno a 180 °C per 10 minuti. Lasciare raffreddare a temperatura ambiente sulla placca.

## GELATINA ARANCIA-LIMONE

2 arance  
½ limone  
15 g di zucchero  
2 fogli di gelatina

Spremere gli agrumi. Passare il succo al setaccio fine, versarlo in una casseruola e portarlo a ebollizione. Aggiungere lo zucchero e la gelatina ammollata e ben sgocciolata mescolando con la frusta. Trasferire il tutto in una piccola scatola per fare spessore. Lasciare rapprendere 2 ore in frigorifero. Ritagliare dei cubetti di gelatina di misure diverse.

## FINITURA

100 g di sorbetto al limone verde  
Qualche foglia di menta

Togliere il sorbetto dal congelatore qualche minuto prima della presentazione. Conservare a parte la menta.

## POLPETTINE ALLA MANIERA DI CORNA DI GAZZELLA

IMPASTO  
150 g di farina  
Sale  
Un pizzico di lievito chimico  
10 g di zucchero a velo  
1 uovo  
50 g di burro fuso  
6 cl d'acqua di fiori d'arancio

FARCIA  
200 g di mandorle in polvere  
100 g di zucchero  
1 cucchiaino di miele  
1 cucchiaino di aroma di vaniglia  
Cannella  
10 g di burro fuso  
5 cl d'acqua di fiori d'arancio  
Zucchero a velo

Per l'impasto, in una terrina mescolare la farina, il sale, il lievito e lo zucchero a velo. Sbattere e aggiungere l'uovo, il burro fuso e l'acqua di fiori d'arancio. Mescolare fino ad ottenere un impasto omogeneo. Coprire l'impasto con pellicola e riporlo in frigorifero. In una terrina, riunire tutti gli ingredienti della farcia e mescolare con la spatola fino ad ottenere un composto bello denso. Conservare a parte. Preriscaldare il forno a 170 °C. Stendere la pasta su una spianatoia infarinata e ritagliare 20 dischi dal diametro di 3-5 cm. Depositare una polpettina di farcia al centro di ogni disco e chiudere con la pasta unendo i lembi con la punta delle dita. Modellare delle polpettine regolari e cuocere 20 minuti in forno. Una volta tolte dal forno, passarle nello zucchero a velo. Conservare a temperatura ambiente.

## PRESENTAZIONE

Con uno stampo dal diametro di 10 cm, ricavare nella gelatina all'arancia, menta e cannella un cerchio sul piatto e al suo interno un secondo cerchio dal diametro di 4 cm. I ritagli di gelatina si possono poi rifondere e rimodellare. Sistemare sulla gelatina gli spicchi d'arancia e le polpettine a corna di gazzella. Aggiungere qualche pezzetto di crumble, una quenelle di sorbetto al limone verde e decorare con qualche foglia di menta. Disporre qualche cubetto di gelatina all'arancia-limone al centro del cerchio. Degustare freddo.





Un piatto ben presentato parte avvantaggiato. L'esperienza gustativa coinvolge tutti i sensi, infatti la scienza ha dimostrato che "degustiamo" il cibo a livello cerebrale prima di assaggiarlo. La vista, che si attiva molto prima del gusto e dell'olfatto, si mette subito al lavoro a predisporre (o a negare) l'apprezzamento. Ciò nonostante, raramente gli studi dell'arte culinaria comprendono nozioni sull'estetica del piatto. I professionisti imparano sul campo e chi vuole sviluppare uno stile personale è sempre alla ricerca di stimoli e modelli.

In questo libro Alexis Vergnory offre una serie di tecniche di presentazione applicabili a piatti dolci e salati e mette le sue "teorie" subito "in pratica" con circa 40 ricette selezionate proprio per illustrare allestimenti particolari. Le foto dei piatti finiti sono accompagnate da disegni che illustrano la posizione di ogni singolo elemento.

In un mercato sempre più competitivo, che impone ai professionisti una strategia di comunicazione fortemente visiva (social media, web marketing), migliorare le proprie tecniche di presentazione è diventato essenziale.

ISBN : 978-88-97932-69-7



€ 22,90

[www.bibliothecaculinaria.it](http://www.bibliothecaculinaria.it)

BIBLIOTHECA CULINARIA

