



CARTOLINA
DALLA
CUCINA

Matteo Vigotti
a tutto
sifone

BIBLIOTHECA CULINARIA



- un **portacartucce**, ovvero il piccolo cilindro che riceve la cartuccia di gas (N_2O). Anch'essa si avvita per fissarsi alla calotta;
- una serie di **beccucci** in plastica le cui forme terminali ricordano quelle della tasca da pasticciere. Conferiscono alla preparazione erogata una forma decorativa;
- una piccola **spazzola** per facilitare la pulizia dell'ugello e dei beccucci.

Il corretto utilizzo del sifone

Con pochi, semplici gesti ripetuti, l'impiego del sifone diventerà ben presto un automatismo. È chiaro che il libretto d'istruzioni fornito dal produttore è da considerarsi la guida migliore per il corretto utilizzo dello strumento, ma poiché questi fogli "volanti" hanno una spiccata tendenza a scomparire, è possibile riassumere il procedimento base in 4 fasi:

- 1) Versare il composto da erogare nel bicchiere del sifone avendo cura di non riempirlo oltre il segno di capacità indicato esternamente. Per i meno esperti l'utilizzo di una tazza graduata assicurerà il dosaggio corretto ed eviterà i problemi attribuibili al sovraccarico del sifone.
- 2) Avvitare alla calotta il beccuccio scelto. Assicurarsi che la guarnizione interna della calotta sia posizionata correttamente e avvitare la calotta al sifone.
- 3) Inserire la cartuccia di N_2O nel portacartuccia con la valvola verso il lato aperto e avvitare in posizione sulla calotta. Si dovrà avvertire il rilascio del gas all'interno del sifone. Svitare il portacartuccia, eliminare la cartuccia scarica e riavvitare il portacartuccia.
- 4) Agitare il sifone a testa in giù almeno tre volte. Capovolgerlo nuovamente tenendo il beccuccio in posizione verticale e premere leggermente sull'impugnatura per erogare il contenuto.

N.B.:

Per erogare preparazioni fredde è necessario porre il sifone in frigorifero (mai nel freezer!) per qualche ora. Al contrario, preparazioni servite calde, dovrebbero essere introdotte nel bicchiere mentre sono ancora calde. Il sifone può essere conservato a bagnomaria (fino a $+75\text{ }^\circ\text{C}$) per mantenere la temperatura elevata. In questo caso, però, il sifone va caricato con il gas solo alcuni istanti prima di erogare.



Oltre la panna montata

La panna è l'ingrediente più facilmente associato al sifone e quello che, per tanto tempo, lo ha legato più alla batteria dei pasticciere che a quella dei cuochi. Essenzialmente un'emulsione di materia grassa densa, proteine e acqua, la panna presenta una struttura ideale per essere aerata a freddo: le bolle di gas incorporate si fissano attraverso la cristallizzazione della materia grassa. Un po' di sperimentazione rivelerà che altri alimenti ricchi di materia grassa densa (formaggi freschi, foie gras, cioccolato) si prestano bene al gioco.

Non è detto, però, che tutti gli ingredienti che desideriamo "soffiare" presentino questa struttura ideale. Il passaggio in ambiente "salato" e/o l'utilizzo del sifone con preparazioni composite richiede alcuni accorgimenti per assicurare risultati davvero professionali.

- È indispensabile munirsi di una bilancia elettronica di precisione in quanto alcuni ingredienti sono utilizzati in piccolissimi quantitativi e il loro corretto dosaggio è fondamentale per la riuscita delle ricette.

- È essenziale che le preparazioni destinate all'aerazione siano il più fluide e omogenee possibile. (dovranno avere una densità il più possibile simile a quella della panna). Per questo motivo il passaggio nel cutter (spesso seguito dalla filtrazione) è obbligatorio. Particolare attenzione va prestata allo zucchero e ad altri ingredienti dalla struttura polverosa o cristallina: se non disciolti completa-

Spuma di minestrone freddo e riso soffiato

Per 6 persone

Preparazione:

24 ore per l'ammollo

+ 20 minuti

Cottura:

20 minuti

Per il minestrone

400 g di zucchine scure

250 g di carote

250 g di patate

200 g di fagioli secchi

Red Kidney

150 g di albume (circa 4)

60 g di panna liquida fresca

1 g di zafferano in polvere

1 g di noce moscata in polvere

1 g di curcuma in polvere

1 g di cumino in polvere

3 cucchiaini di olio extravergine

di oliva

Sale e pepe

Per la guarnizione

80 g di Parmigiano reggiano

grattugiato

40 g di riso soffiato

6 cialde di purè essiccato

di patata viola

Preparare le verdure

Lavare e mondare le verdure e porre in ammollo i fagioli in acqua fredda per almeno 24 ore.

Lessare separatamente le carote, le patate, le zucchine e i fagioli. Passare ogni verdura in un setaccio molto fine per ottenere altrettanti purè impalpabili. Lasciare poi sgocciolare separatamente in etamina (mussola) i purè ottenuti per eliminare ogni residuo di acqua.

Incorporare alle carote lo zafferano, alle patate la noce moscata, ai fagioli la curcuma e alle zucchine il cumino e aggiustare di sale e pepe.

Sbattere leggermente gli albumi e suddividerli tra i quattro diversi purè di verdure. Ripetere lo stesso procedimento con la panna e l'olio.

Preparare la spuma

Versare le creme ottenute, ognuna nel bicchiere di un sifone da un litro e caricare ogni sifone con due cartucce di gas.

Agitare energicamente ogni sifone ed erogare le spume in una coppa di vetro, rispettando l'aspetto cromatico delle varie verdure, per ottenere una composizione multicolore.

Presentazione

Terminare decorando la superficie della composizione con il Parmigiano grattugiato, il riso soffiato e una cialda di purè essiccato di patata viola.



Frullato di albicocche con spuma di menta

Per 6 persone

Preparazione:

20 minuti

Cottura:

40 minuti

Per la spuma di menta

100 ml di sciroppo di menta
bianca (non alcolico)

100 ml di acqua naturale

2 g di colla di pesce

**Per il frullato
di albicocche**

300 ml di succo di albicocca
al naturale

100 g di albicocche fresche

100 g di albicocche disidratate

Per la guarnizione

1 albicocca intera

Foglie di menta

Preparare la spuma di menta

Ammorbidire la colla di pesce in acqua naturale fredda, strizzarla e stemperarla nello sciroppo di menta bianca.

Inserire il composto nel sifone da mezzo litro, caricarlo con una cartuccia, agitare energicamente e conservare in frigorifero per un'ora.

Preparare le albicocche

Lavare e denocciolare le albicocche fresche, ridurle in purè e versarle in una casseruola. Aggiungere le albicocche disidratate, coprire il tutto con il succo di albicocca al naturale e portare ad ebollizione.

Fare bollire a fuoco basso per circa quaranta minuti, fino a completo addensamento. Frullare e lasciare raffreddare.

Presentazione

Versare il frullato di albicocche in una coppa di vetro e terminare con la spuma di menta bianca. Guarnire con delle fettine di albicocca e delle foglie di menta.



a tutto **sifone**

Generatore della spuma perfetta (nonché di una meravigliosa chantilly), il sifone è entrato nella batteria della cucina domestica. Chi dubitava che potesse essere accolto con entusiasmo, non ha fatto i conti con le qualità irresistibili che l'accompagnano da sempre: è tecnologico, stimola la creatività e, ad usarlo, ci si diverte troppo. Dopo le spume audaci di chef d'avanguardia, sono arrivate quelle di seconda generazione: spume che nascono dal desiderio di aggiungere sapore, ma con leggerezza, spume che dimostrano che un sussurro è più intrigante di un grido, spume che aggiungono nuance cromatiche inaspettate, insomma, spume che hanno una vera ragione d'essere. Con brio e con squisita ironia, Matteo Vigotti si è lasciato trasportare da queste creazioni eteree. Le sue 28 ricette, facilissime nell'esecuzione, ma ricercate nella loro concezione, seducono l'occhio, invitano alla degustazione e ripagano la sana curiosità gastronomica con della sostanza. Le sue sono spume d'autore, ma per cuochi con i piedi per terra. Ci offre un soffio di N₂O davvero fresco.

Nativo di Arona, **Matteo Vigotti** ha seguito la sua passione per la cucina attraverso un percorso internazionale che gli ha permesso di maturare esperienze in alberghi e ristoranti da New York a Madrid, da Sanremo a Venezia, con tappe anche a Milano e Roma. Oggi è executive chef di Peck, storico tempio della gastronomia milanese.

€ 13,90

ISBN 978-88-95056-53-1



9 788895 056531