

Stefano Masanti e Stefano Ciabbarri

VASOCOTTURA

Tecniche, consigli e ricette

BIBLIOTHECA CULINARIA



Professional



Sommario

Vasocottura, tecniche di eco-cottura in vetro	8
I vasi	9
I vantaggi della vasocottura	12
Vasocottura e sostenibilità	14
La vasocottura nella cucina professionale	15
Prodotti semilavorati e prodotti finiti	18
Gli strumenti di cottura	19
Metodi e strumenti di conservazione dei prodotti cotti	23
Rigenerazione dei prodotti cotti	26
L'etichettatura	30
Buone prassi per la vasocottura	32
Antipasti	34
Primi piatti	58
Secondi piatti	76
Dessert	102
Ricette di base	114
Ringraziamenti	118
Indice delle ricette	120

Catering

I prodotti ottenuti con la vasocottura sono ottimali anche per servizi di catering. Tutti i vantaggi tratti in sede – massima organizzazione degli acquisti, delle lavorazioni, della porzionatura e dello stoccaggio dei prodotti finiti e la riduzione degli sprechi – sono ugualmente applicabili in fase di trasferta, con l'aggiunta di ulteriori fattori positivi. I vasi sono facili da trasportare e da movimentare e possono essere rigenerati con strumenti relativamente semplici. In quelle occasioni dove l'andamento del servizio è molto regimentato, cucinare e servire nello stesso contenitore fa risparmiare tempo prezioso e crea meno affanno dietro le quinte. Questi aspetti influiscono in maniera importante sulla qualità del servizio in generale e sulla sicurezza del lavoro. L'elegante semplicità di una portata in vetro può aggiungere prestigio ad un certo tipo di servizio o sdrammatizzarne un altro. In ogni caso trasmette il messaggio che chi lo propone ha un occhio di riguardo verso l'ambiente.

Take away e delivery

La recente pandemia e i conseguenti stravolgimenti della vita quotidiana e lavorativa hanno avuto ripercussioni importanti per il settore dell'ospitalità. Se l'italiano medio associava l'asporto o la consegna del cibo al massimo con la pizza o il pasto veloce da consumare in ufficio, con il lockdown è diventato decisamente più internazionale nella sua fruizione di "take away" e "delivery". Ristoranti di ogni fascia e format hanno scoperto in queste nuove formule un modo per ripensare o reinventare il proprio menu. Chi ha potuto investire qualcosa di più nel proprio packaging avrà trovato nei vasi numerosi vantaggi:

- aggiungono valore e prestigio al servizio permettendo la preparazione anticipata e quindi velocità di vendita
- assicurano precisione nella porzionatura e nei calcoli dei costi
- riducono al minimo lo sforzo del commensale: può consumare o rigenerare il pasto nel vaso stesso
- la sigillatura depone a favore della sicurezza alimentare
- il vetro è facile da pulire ed è un materiale ecosostenibile
- instaurando un programma di "vuoto a rendere" si incoraggia il cliente a ripetere l'esperienza.

Quando la pandemia sarà alle nostre spalle molto probabilmente queste nuove abitudini rimarranno e affiancheremo al classico ristorante, osteria o pizzeria, un nuovo e consolidato modo di fare ospitalità.



Numero di lotto

Indicare un numero di lotto, che per semplicità potrebbe essere quello della data di produzione, ad esempio 1 luglio 2021 (010721). Il numero di lotto, come una serie di altre informazioni, (nome del prodotto, ingredienti, eventuale presenza di allergeni, data di produzione e data di scadenza), deve essere indicato in un apposito registro (anche elettronico) così da poter risalire in ogni momento al numero di vasi prodotti, agli ingredienti utilizzati, alla destinazione che un singolo lotto ha avuto, dove e quando è stato somministrato. Il registro è essenziale non solo al fine di mantenere uno stretto controllo quantitativo, ma anche per un controllo interno di qualità. In caso di problemi riscontrati su uno o più campioni del lotto, sarà più facile provvedere al ritiro e alla distruzione dell'intero lotto.

Eventuali note

Oltre a indicare l'eventuale data di surgelazione del prodotto, nelle note può essere indicato anche se un particolare lotto o vaso contiene delle varianti sulla ricetta originale; se rappresenta una preparazione sperimentale (per esempio con varianti di temperature o tempi di cottura, ecc.) oppure se la preparazione è stata realizzata personalizzandola con un ingrediente specifico, ecc.

Buone prassi per la vasocottura

Prima di passare alle singole ricette, ricapitoliamo le buone prassi che devono essere adottate per ottenere il massimo del risultato e la massima sicurezza dalla tecnica della vasocottura.

- Utilizzare sempre prodotti di alta qualità, il più freschi possibile.
- Pulire e lavare bene gli alimenti; asciugarli e lavorarli con la massima velocità possibile.
- Lavorare in ambienti ben sanificati e a temperatura ambiente moderata: invasare i prodotti a temperature inferiori a +10 °C.
- Attenersi ai tempi di cottura e alle temperature di riferimento.
- Raffreddare i prodotti che non vengono utilizzati subito (cucina diretta) nel minor tempo possibile utilizzando un abbattitore di temperatura o un bagno di acqua e ghiaccio addizionato con 10 g di sale per litro d'acqua così da ottenere una temperatura dell'acqua inferiore a 0 °C riducendo i tempi di raffreddamento.
- Conservare i prodotti invasati costantemente in frigorifero, tranne casi specifici, fino alla cottura e somministrazione o rigenerazione.
- Conservare in frigorifero il prodotto cotto per un massimo di 7-10 giorni, 6 mesi se il prodotto viene abbattuto e conservato a -18 °C.
- Ricordare sempre di scongelare in frigorifero per il tempo necessario.
- Etichettare i prodotti prontamente e correttamente (vedi sopra).



Ravioli di ricotta al pomodoro fresco e basilico

Per 4 porzioni
4 vasi da 370 ml per i ravioli

Pasta

100 g di semola di grano duro
100 g di farina 00
100 g di tuorli
20 g di acqua

Ripieno

200 g di ricotta
30 g di Parmigiano Reggiano
10 g di maggiorana tritata
Sale e pepe

Salsa di pomodoro fresco

300 g di pomodorini ciliegia
arancioni, spellati
30 g di olio extravergine di oliva
1 spicchio di aglio
Sale e pepe

Salsa di basilico

100 g di olio di semi di girasole
70 g di foglie di basilico
Sale

Finitura

Basilico fresco

Ideali per l'asporto, per grandi eventi o per catering in generale, questi ravioli finiscono la cottura nella salsa di pomodoro e basilico assorbendo l'acqua aggiunta e parte delle salse stesse. Facili da preparare e non troppo delicati, sono veramente trasportabili e possono essere preparati con un paio di giorni di anticipo.

Pasta

Disporre le farine a fontana sulla spianatoia. Aggiungere i tuorli e l'acqua e impastare fino a ottenere un impasto liscio e omogeneo. Coprire con un panno umido e lasciare riposare per 30 minuti prima dell'utilizzo.

Ripieno

Mescolare tutti gli ingredienti e trasferire il composto in una tasca da pasticciare.

Salsa di pomodoro fresco

In una padella, scaldare l'olio e l'aglio, aggiungere i pomodorini e lasciare cuocere a fuoco basso per 20 minuti. Rimuovere l'aglio, frullare un terzo dei pomodorini e passare al colino. Regolare di sale e pepe. Unire al resto dei pomodorini e lasciare raffreddare.

Salsa di basilico

Frullare gli ingredienti e passare al colino. Trasferire in una bottiglia dosatore.

Ravioli

Stendere sottilmente la sfoglia e formare i ravioli a piacere. Lessare in acqua salata per 3 minuti e raffreddare subito. Asciugare bene.

Presentazione

Suddividere la salsa di pomodoro fresco nei vasi, aggiungere i ravioli, un paio di cucchiaini di salsa di basilico e il basilico fresco. Versare un cucchiaino di acqua in ogni vaso. Chiudere con i coperchi e rigenerare per 10 minuti a 160 °C oppure per 15 minuti a 120 °C.

Aprire i vasi e servire.

Conservazione

I ravioli possono essere conservati in frigorifero per 4-5 giorni. In alternativa, possono essere disposti su placche da forno coperte con carta oleata, congelati e quindi trasferiti in contenitori a chiusura ermetica. In questo modo si conservano fino a 6 mesi.





Capesante confit nel burro al ginepro con nero di seppia, cipolla rossa e prezzemolo

Una consistenza perfetta è il risultato della cottura delle capesante in vaso. Scongiurato il terribile effetto “gommoso”, si possono finire sulla griglia, rosolati in padella oppure gratinate. In questa ricetta la tecnica confit permette ai molluschi di rimanere morbidi, senza mai risultare untuosi.

Capesante

Invasare le noci di capesante con il burro, le bacche di ginepro e la scorza di limone. Chiudere il vaso con il coperchio e cuocere a 62 °C per 30 minuti.

Salsa di nero di seppia

Emulsionare tutti gli ingredienti.

Salsa di prezzemolo

Frullare tutti gli ingredienti fino a ottenere una salsa liscia.

Salsa di cipolle rosse

Invasare la cipolla con l'acqua e chiudere con il coperchio. Cuocere a 75 °C per 90 minuti. Raffreddare in acqua e ghiaccio. Frullare le cipolle con poca acqua per ottenere una salsa densa e omogenea. Regolare di sale.

Presentazione

“Sporcare” i piatti con la salsa di nero di seppia aiutandosi con una bottiglia dosatore, immergere un coppapasta nella salsa di cipolle rosse e decorare i piatti con dei cerchi. Aggiungere la salsa di prezzemolo e la scorza di limone delle capesante. Terminare con le capesante salate leggermente.

Conservazione

In frigorifero le capesante si conservano 4-5 giorni; congelate fino a 6 mesi. Si consiglia la rigenerazione da freddo terminandole con la tecnica di cottura prescelta. Ottime anche affettate sottilmente in stile carpaccio.

Per 4 porzioni
1 vaso da 580 ml
per le capesante
1 vaso da 290 ml
per le cipolle

Capesante

12 noci di capesante grandi
200 g di burro chiarificato
10 bacche di ginepro
La scorza di ½ limone
non trattato a pezzetti
Sale

Salsa di nero di seppia


50 g di nero di seppia
20 g di olio extravergine di oliva
Sale

Salsa di prezzemolo

100 g di prezzemolo
50 g di olio di semi di girasole
5 g di aceto bianco
20 g di mollica di pane

Salsa di cipolle rosse

1 cipolla rossa affettata
Acqua
Sale



Chi vuole aggiungere la vasocottura al proprio bagaglio di competenze, troverà in questo libro nozioni teoriche e pratiche oltre a una selezione di ricette scelte appositamente per illustrare particolari applicazioni da personalizzare a piacere. Non mancano note dettagliate sull'uso delle singole preparazioni e sulla loro conservazione. Infine, tabelle sui tempi e sulle temperature di cottura completano l'opera.

Per molti, il vaso di vetro è associato alle conserve. Dalle marmellate alla salsa di pomodoro custodisce provviste da oltre due secoli. Chi utilizza il sottovuoto sa che il vaso è in grado di rimpiazzare la busta di plastica diventando, in molti casi, anche un recipiente di cottura. La vasocottura rappresenta inoltre una scelta coerente per diminuire il consumo di materiali monouso inquinanti in termini di sostenibilità. I vasi possono essere utilizzati moltissime volte e il loro vetro è riciclabile al 100% per un numero illimitato di usi senza perdita di qualità o purezza. I benefici non si limitano all'impatto ambientale. La vasocottura offre tutti i vantaggi del sottovuoto: esaltazione del sapore, preservazione dei nutrienti, controllo preciso del grado di cottura, flessibilità di produzione e riduzione dei costi. Inoltre, è adattabile a diversi tipi di ristorazione: può produrre semilavorati o piatti finiti.

Con la crescita dei servizi di delivery e di asporto, la vasocottura è stata rivalutata sia dal punto di vista operativo, sia da quello del marketing e della comunicazione. La sua natura intrinsecamente modulare facilita il porzionamento e la programmazione delle cotture. Instaurando un programma di "vuoto a rendere" si rafforza il proprio impegno "verde" mentre si incoraggia il cliente a ritornare.

www.bibliothecaculinaria.it

€ 26,00

ISBN 978-88-97932-44-4



9 788897 932444