

Spume & piccole mousse



Sylvie Girard-Lagorce

Guido Tommasi Editore

Manuella Chantepie ringrazia Astier de Villatte per i suoi graziosi utensili di ceramica.

Responsabile artistico: Uu Chi
Grafica: Julia Philipps
Tommaso Bacciocchi per l'edizione italiana
Traduzione: Giusy Marzano
Redazione: Laura Fosi

© Edizione italiana: Datanova S.r.l. (Guido Tommasi Editore), 2010 - Tutti i diritti riservati

Vietata ogni riproduzione, totale o parziale, su qualunque supporto, in particolare la fotocopia e il microfilm, senza l'esplicita autorizzazione scritta dell'editore.

© Éditions Solar, 2009 per l'edizione originale.

ISBN 978 88 96621 035

Stampato in Cina da Leo Paper

Sommario

Introduzione 5

Primavera - estate 6

Autunno - inverno 34

I consigli più golosi 62



Introduzione

Nella tradizione culinaria, mousse è sinonimo di mousse al cioccolato, emulsione sinonimo di maionese! Ma il mondo della cucina evolve e cambia continuamente, spesso influenzato dalle scoperte dei grandi chef, oggi a disposizione del grande pubblico. È così che è comparsa l'*espuma*, arrivata dalla Spagna grazie alla tecnica di un celebre chef che ha avuto l'idea di utilizzare un sifone per la panna montata per preparare ogni sorta di spume, emulsioni e altre preparazioni leggere e ariose, dolci o salate, calde o fredde. Da servire come antipasto o sottoforma di zuppetta, nel bicchiere o come farcitura, come salsa o per dessert... *Espuma* significa «schiuma»: niente di più soffice, impalpabile, fondente ma anche saporito e colorato. Si può chiamarla semplicemente mousse o mouseline, spuma, emulsione o perfino *whip* (in inglese). E perché non neve? L'importante è la consistenza e, come vedrete nelle ricette che seguono, non è necessario avere (e saper usare) un sifone per arrivare al risultato ideale. A volte una semplice frusta a mano sarà sufficiente.

È soprattutto la freschezza e la qualità dei prodotti utilizzati che decreteranno il successo delle vostre mousse, schiume o emulsioni, molto più della ricercatezza degli utensili. Tutto, o quasi, può essere ridotto in purea, tutto si mescola e si sposa, in base alla stagione, con l'apporto di spezie e aromi, mentre la crème fraîche o l'albume, lo yogurt o il formaggio fresco permettono di ottenere la consistenza desiderata.

Mixe-mousse di verdure primaverili al parmigiano

Per 4 persone

6 asparagi verdi sottili

100 g di piselli sgusciati

150 g di fave pelate

10 belle foglie di basilico

4 cucchiaini di ciuffi di cerfoglio fresco

4 albumi

125 g di parmigiano grattugiato fresco

4 cucchiaini di olio d'oliva

Sale e pepe

Asparagi, piselli e fave sono sinonimo di primavera, ma se il periodo non è quello giusto, potete soddisfare la vostra voglia di verdure utilizzando quelle surgelate.

- Mondate gli asparagi tagliando la base, troppo fibrosa e tagliateli a pezzetti. Metteteli in una casseruola insieme ai piselli e alle fave, coprite d'acqua, salate e pepate. Cuocete le verdure per una dozzina di minuti, poi scolatele con cura.
- Frullatele fino a ottenere una purea sottile, poi incorporate l'olio d'oliva sbattendo. Assaggiate e aggiustate il condimento (attenzione a non salare troppo). Incorporate, sempre sbattendo, il parmigiano grattugiato finemente.
- Tritate le foglie di basilico e mescolatele con quelle di cerfoglio. Montate gli albumi a neve molto ferma con un pizzico di sale.
- Incorporate gli albumi alla purea-mousse di verdure unendo anche le erbe aromatiche. Non lavorate troppo il composto in modo che abbia una consistenza soffice e leggera.
- Distribuite nelle coppette e servite molto freddo.

Quando separate gli albumi dai tuorli, fate attenzione a non toccare l'albume con le dita, altrimenti monteranno con meno facilità.





“Neve” di litchi alla rosa

Per 4 persone

500 g di litchi freschi

300 g di lamponi o fragole
(surgelati e scongelati)

3 cucchiaini di zucchero

1 cucchiaino di marmellata di rose

Alcuni petali di rosa rossi o rosa

1 foglio di gelatina

Originario della Cina, ma coltivato anche alle Antille, il litchi si trova fresco nel reparto cibi esotici (da novembre a gennaio) o in conserva, con uno sciroppo leggero, generalmente snocciolato.

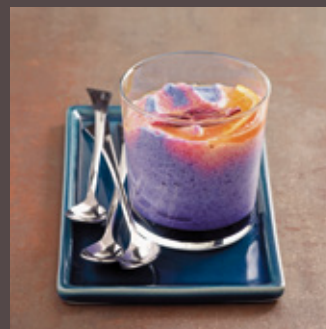
- Mettete il foglio di gelatina tagliato a pezzi in una ciotola, coprite d'acqua fredda e lasciate in ammollo. Pulite i litchi e apriteli in due per eliminare il nocciolo. Se utilizzate dei litchi in scatola, scolateli con cura.
- Frullateli in modo da ottenere un coulis sottile, poi passateli al setaccio e incorporate lo zucchero.
- Strizzate la gelatina e unitela alla preparazione precedente. Versate tutto in una casseruola piccola e scaldate dolcemente mescolando per 2 minuti, poi togliete dal fuoco. Filtrate di nuovo con molta cura e lasciate raffreddare completamente.
- Versate la preparazione in un sifone, chiudete e inserite la cartuccia. Scuotete vigorosamente e mettete in frigo per almeno 30 minuti (fino a 1 ora).
- Al momento di servire, distribuite i lamponi nelle coppette, unite una goccia di marmellata di rose, la “neve” di litchi e decorate con i petali di rosa. Servite subito.

Quando si utilizzano i petali di rosa, al naturale o brinati, si prendono dalle rose di giardino, non trattate e preferibilmente profumate.

Indice delle ricette

Cappuccino di pistacchi all'amaretto	29	Freschezza di pomodoro all'anguria, spuma di sedano	21	Mousse di wasabi alla salsa di soia e limone verde	49
Crema gelata al caprino, emulsione d'aglio al timo	17	Mix-mousse di verdure primaverili al parmigiano	6	Mousseline di capesante, schiuma di rafano	50
Schiuma di vaniglia al pepe verde	14	Mousse di carciofi ai pinoli	18	Mousseline di mele al rum	58
Emulsione di cocco al coulis di ananas	54	Mousse di cavolo rosso alla vinaigrette di agrumi	53	"Neve" di litchi alla rosa	57
Emulsione di foie gras e composta di cipolle in agrodolce	46	Mousse di melanzane al limone e crema di sesamo	34	Salsa di pomodori alla mousse di basilico	9
Emulsione di fragole al rabarbaro	26	Mousse di miele all'arancia e frutta secca	61	Spuma di melone	30
Emulsione di frutti rossi al mascarpone	33	Mousse di pesche alle spezie, ricotta al prosciutto crudo	25	Spuma di zucca alla panna, nuvola di paprika	45
Emulsione di guacamole, pepe di Cayenna e coriandolo	22	Mousse di prosciutto con vellutata di fichi e miele	37	Whip di avocado al kiwi, salmone alla maionese	13
Emulsione di rape al profumo di tartufo	41	Mousse di stilton alle noci	38	Whip di gamberi, schiuma di peperoncino di Espelette	42
		Mousse di zuccina, cappuccino di caprino all'erba cipollina	10		

Leggerezza, eleganza, morbidezza... ecco cosa c'è alla base di spume e mousse. Dolci o salate, da proporre come antipasto, in bicchiere, come farcitura o da servire come accompagnamento o come dessert, si possono mangiare calde o fredde. Tante idee per tutte le occasioni e tutti i gusti.



Guido Tommasi Editore

www.guidotommasi.it

11,50 € i.i.

ISBN 978 88 96621 035



9 788896 621035