

TRINCIARE FIAMMEGGIARE CUOCERE E RIFINIRE DI FRONTE AL CLIENTE

Questo servizio costituisce un vero e proprio spettacolo ed un'attrazione per il cliente.

Un cameriere che ami considerarsi un esperto nel servizio di sala deve conoscere le regole dei tranci e della preparazione dei cibi davanti al cliente, che danno un aspetto qualificante al servizio e un tocco di classe al locale ricordando i tempi della "BELLE-EPOQUE" •

LA LAMPADA E LA PADELLA PER FIAMMEGGIARE

Protagonista basilare di tale servizio è la "LAMPADA".

Esistono vari tipi di lampade, quelle realizzate in acciaio, in rame, in argento e di altezze diverse.

Oseremmo dire che non è importante il materiale di fabbricazione (chiaramente una lampada d'argento fa più figura, ma sarà anche più difficile da tenere pulita), è invece importante il sistema di alimentazione del serbatoio.

Come tutti sappiamo le lampade sono composte da un cilindro (corpo), da un serbatoio e da una griglia dove si appoggia la padella.

Il sistema di alimentazione può essere ad alcool, a gas, a gel combustibile.

Dalla nostra esperienza riteniamo che quelle ad alcool siano le migliori, questo perché si può regolare bene la fiamma e prima di ogni servizio si può constatare e vedere il quantitativo di alcool immesso, mentre per il gas non si è mai certi del contenuto rimasto nella bomboletta (sarebbe sconveniente restare senza gas durante una preparazione), mentre per il gel combustibile vi è un problema di regolazione di fiamma.

Per la padella si consiglia quella in rame al alto spessore con interno in acciaio inossidabile 18/10 e con il manico in legno, questo per evitare che si surriscaldi e crei problemi a chi sta lavorando.



lampada per fiammeggiare
in acciai inox 18/10

padella per fiammeggiare
in rame acciaio inox 18/10
di forma cilindrica

CONSIGLI PER CHI DEVE FIAMMEGGIARE

Il lavoro alla lampada può sembrare facile, ma va ricordato che chi opera dietro a un guéridon oltre ad essere un buon scenografo deve conoscere perfettamente il lavoro che sta svolgendo, questo per evitare di rovinare tutto con un risultato contrario a quello che si desidera.

Per questi motivi prima d'iniziare una preparazione alla lampada bisogna:

- Accertarsi che la pulizia del materiale sia sempre perfetta.
- Accertarsi sempre che la lampada sia carica (alcool, gas, gel).
- Assicurarci che la padella abbia la capacità di contenere tutto quello che stiamo per preparare.
- Prepararsi tutta la mise-en-place necessaria e occorrente per una determinata preparazione, questo per evitare che manchi qualche cosa durante il servizio.
- Essere sicuri di quello che si sta per fare, cioè non avere dubbi sulla ricetta e sequenza dei vari ingredienti.
- La quantità di distillati che userete dovrà essere limitata al minimo indispensabile, questo perché vengono usati solo per sottolineare il sapore del cibo.
- In particolar modo attenzione alle carni una eccessiva fiamma potrebbe indurirle.
- Per nessuna ragione le carni, dovranno cuocere assieme alla Salsa precedentemente preparata, questo perché diventerebbero tigliose e coriacee.
- Evitate di stare vicini al tavolo del cliente, questo perché potreste schizzare goccioline di olio o altro.
- Non fiammegiate mai vicino a materie infiammabili come (tende, decorazioni ect.). Ricordate che molto spesso nei locali moderni sono installati al soffitto dei rilevatori dall'allarme per incendi, quindi non piazzatevi sotto di essi.
- Ricordatevi che questa preparazione modifica la scorrevolezza del servizio, quindi accingetevi a questa lavorazione solo quando sarete sicuri di non abbandonare gli altri clienti.
- Tenete sempre un a posizione eretta senza mai appoggiarvi al guéridon e senza mai inchinarsi sopra la padella.
- Quando fiammegiate spostatevi con il corpo un poco all'indietro.
- Al termine del lavoro assicuratevi che la lampada sia spenta. Se durante la lavorazione sbagliate il susseguirsi degli ingredienti, non disperatevi facendovi accorgere dal cliente, ma andate avanti, il cliente non si accorgerà di nulla.

COME-FIAMMEGGIARE

Esistono due modi per fiammeggiare:

- a) **Preparare la salsa e poi fiammeggiare.**
- b) **Fiammeggiare e poi preparare la salsa.**

Dapprima si prepara la salsa con in vari ingredienti che occorrono, poi si aggiungono le vivande (frutta, crepes) che vengono riscaldate o cotte nella salsa e poi fiammeggiate.

In questo caso si cuociono le varie vivande (pesci, carni ect.) a cottura ultimata si fiammeggia, si tolgono dalla padella e si tengono in caldo. Al fondo di cottura si aggiungono i vari ingredienti e si prepara la salsa, una volta ottenuta, si possono rimettere dentro le vivande oppure versare la salsa direttamente sulle vivande precedentemente cotte.

LA MISE-EN-PLACE

Il flambare richiede una perfetta mise-en-place, questo perché durante la preparazione non si potrà mai interrompere l'esecuzione

La mise-en-place su guéridon per fiammeggiare dovrà comprendere:

Gli accessori da tavola :

(ménages)

- Sale. Olio
- Mulino a pepe.
- Tabasco, Senape, Ketchup, Worcester
- Diverse erbe aromatiche.
- Zucchero (anche in polvere).

Distillati:

- -Cognac. Brandy.
- Grand Marnier. Cointreau.
- Oppure distillati a secondo
- delle varie ricette.

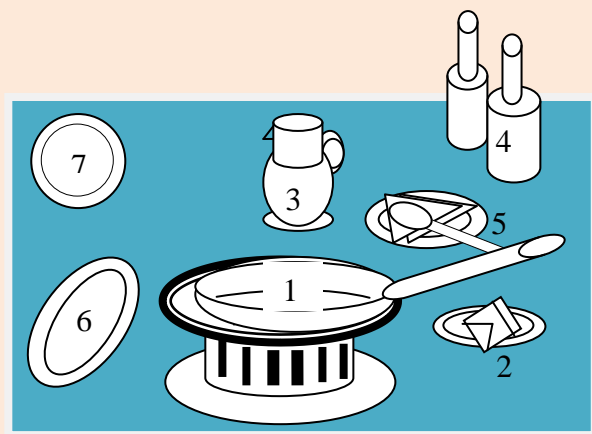
Materiale:

- Posate di servizio.
- Lampada.
- Padella.
- Fiammiferi o Accendino
- Piatti a dessert e grandi.

Prima d'iniziare abbiate cura di prendere in cucina tutti gli ingredienti, come panna, burro, salse ect. , cioè tutto quello che vi occorrerà per la ricetta.

Esempio di disposizione di mise-en-place per la preparazione di una frutta alla lampada:

- 1) Lampada
- 2) Piattino con fiammiferi
- 3) Succhi
- 4) Distillati
- 5) Clips
- 6) Piatto con gli ingredienti
- 7) Piatti a dessert/grandi



Da ricordare che i distillati non vanno mai tenuti vicino alla lampada (fonte di calore).

Alcune ricette Classiche:

- *Spaghetti alla Carbonara*
- *Penne alla boscaiola*
- *Tagliolini alla panna e zafferano*
- *Tagliatelle Alfredo*
- *Bucatini all'Amatriciana*

- *Gamberoni Baltimora- Gamberoni alla Diavola*
- *Sogliola al vino bianco*
- *Rognone alla fiamma*
- *Filetto Woronoff- filetto Stroganoff-filetto al pepe verde*
- *Steak Diana*
- *Pollo al Whisky*
- *Pesche Melba*

- *Crepes Suzette*
- *Cherry Jubilé*
- *Banane Flambé*
- *Pere Belle Helén*
- *Ananas Flambé*

N,.B.

Vi capiterà di vedere le stesse ricette preparate in maniera diversa, ad esempio "nella frutta" utilizzare o non il burro, usare un distillato invece di un altro ecc. Questi non sono errori ma usanze, questo perché il lavoro alla lampada dà spazio ad ogni Maltre o Chef de Rang di personalizzare le varie ricette, non cambiando con questo il risultato finale.

FIAMMEGGIARE LA FRUTTA IN SALA RISTORANTE

GLI INGREDIENTI

LA FRUTTA	GLI ALCOLICI	ALTRO
<p>Si possono utilizzare vari tipi di frutti che noi classifichiamo in 3 grandi famiglie:</p> <ul style="list-style-type: none"> • La frutta sciroppata (pesche, pere, ciliegie, albicocche) • La frutta fresca (ananas, banane, mele) • La frutta essiccate (prugne) <p>La frutta fresca deve essere scelta a giusta maturazione, sovente più adatta che la sciroppata, ma in alcuni mesi dell'anno è pressoché introvabile purtroppo il gusto della sciroppata è piuttosto metallico.</p>	<p>Si possono usare uno o due tipi di alcolici per ogni preparazione, dipende.</p> <p>Un tipo d'alcol per profumare, che dovrà andare bene per il genere di frutta, per esempio le pesche saranno profumate con un liquore alle pesche, le ciliegie con del Porto.</p> <p>Un tipo d'alcol per Fiammeggiare si utilizza spesso dei distillati, anche qui si dovrà badare all'accordo con la frutta in questione. Ad esempio le mele saranno flambate al calvados, le ciliegie al Kirsh, le banane al rum.</p> <p>La frutta fresca e le prugne essiccate hanno delle caratteristiche gustative che non s'accordano con un alcolico aromatizzante, è meglio semplicemente flamarle.</p> <p>Inutile anche utilizzare alcolici costosi ad esempio il Grand-Marnier in confezione cucina è perfetto.</p>	<p>Il limone permette una migliore riuscita della caramellizzazione quindi suggeriamo l'utilizzo di un mezzo limone a cui vengono tolti i semi, e non del puro succo di limone o peggio degli estratti.</p> <p>Il burro addolcisce il caramello portando un tocco gentile, due tendenze discutono sul suo utilizzo: quella pro e quella contro, attualmente va di moda la dieta, quindi è meglio non utilizzarlo.</p> <p>La frutta flambata è spesso servita su di un letto di gelato, questo serve a creare quel piacevole contrasto di caldo/freddo.</p> <p>Viene sovente utilizzato il gelato alla vaniglia. Ma si possono utilizzare altri gusti, con le mele ad esempio il gelato alle noci.</p>

IL MATERIALE

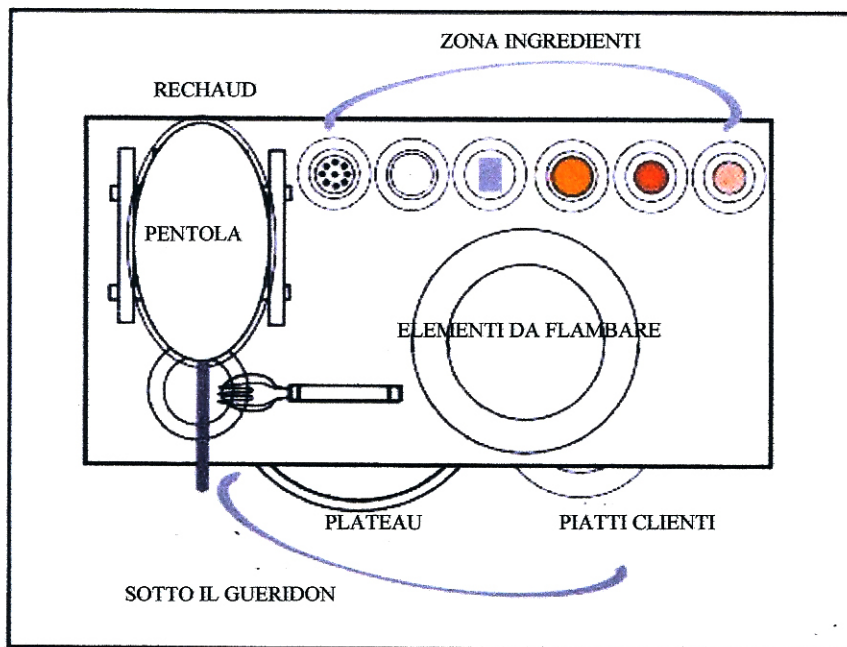
Durante tutto il tempo dell'operazione di "Flambage" il cliente avrà di fronte a sé un gueridon pulito ed organizzato. Si disporranno gli ingredienti a seconda dell'ordine di utilizzo, nella zona alta del gueridon, la padella ed il forellino andranno sistemati al lato sinistro, il piattino a pane servirà per appoggiarvi le clips, e messo dietro al forellino in modo che il cliente non lo scorga, il vassoio di servizio ed i piatti sulla parte inferiore del Gueridon,

I RECHAUD

Esistono diversi tipi di Rechaud:

- Quelli ad Alcol liquido, forniscono una bella fiamma potente ma sono rischiosi in caso di caduta o rovesciamento, inoltre sviluppano molta anidride carbonica.
- Quelli a gelatina d'alcol, meno potenti ma anche meno pericolosi, sviluppano una fiamma dolce ed uniforme. però oltre allo sviluppo di CO₂ si hanno delle emanazioni di gas irritanti sia per gli occhi che per il naso.
- Quelli a gas offrono una fiamma potente e regolare, dovranno venire tenuti in zone areate per evitare incidenti dovuti a fuga di gas, alcuni modelli utilizzati delle cartucce di gas ingombranti ed non aiutano di certo nel rendere elegante il rechaud, poiché troppo alto

LA MISE EN PLACE DEL GUERIDON



LE DIFFERENTI TECNICHE

Esistono 3 tecniche di base per flambare le frutta:

- Partenza con caramello a secco. La caramellizzazione è fermata per l'utilizzo del limone e del burro. La frutta viene avviluppata dal caramello.
- Per riduzione, riducendo un liquido alcolico (Porto) o di un sciroppo (ciliegie) al quale in seguito si aggiunge la frutta e lo zucchero.
- Per precottura ala salamandra: la frutta è pronta per essere fiammeggiata sul rechaud

I CRITERI PER UNA BUONA RIUSCITA

- Il caramello:** troppo chiaro, la salsa non ha un colore densità giusta. Troppo scuro, la salsa è troppa amara.
- Il fiammeggiamento:** Per fiammeggiare la temperatura della padella deve essere elevata ed espansa su tutta la superficie della padella.
- La salsa:** Se vi è troppa salsa, l'alcol per fiammeggiare risulterà diluito e produrrà una fiamma molto debole,

SPAGHETTI ALLA CARBONARA

Mise en piace

Set (lampada padella)

Clips

Sale-pepe

Formaggera

Piatti caldi da portare all'ultimo momento

Da prendere all'Office

- Pirofila con gli spaghetti cotti al dente
- Un tuorlo d'uovo a persona
- Panna liquida (nella ricotta originale non v`a messa)
- Pancetta affumicata a pezzettini (Bacon)
- Pecorino e Parmigiano

Procedimento

- Mettete in padella del burro e la pancetta, fatela soffriggere
- Versateci gli spaghetti tenuti in pirofila fateli saltare.
- Mischiate in una ciotola i tuorli d'uovo con la panna , salate e versatela sugli spaghetti. (prima `e bene spegnere la fiamma per evitare che si ragrumi)
- Rimestate energicamente sino a che gli spaghetti assorbano la salsa che dovr`a risultare cremosa.
- Pepare abbondantemente, cospargere con i due formaggi.
- Servite.

PENNE ALLA BOSCAIOLA

Mise en place

- Set (lampada-padella)
- Clips
- Sale pepe
- Formaggera
- Piatti piani caldi da portare al momento opportuno

Da prendere all'Office

- Penne cotte in cucina al dente
- Salsa pomodoro
- Panna
- Demi-glace
- Prezzemolo tritato
- Funghi trifolati
- Cognac
- Burro, Olio

Preparazione

- Fate sciogliere in padella un poco di burro con dell'Olio.
- Aggiungete i funghi. saltateli
- Versate il cognac e flambate
- Versate la salsa pomodoro, amalgamare bene.
- Aggiungete la Demi-glace
- Aggiungere la panna

- Mettete le penne in padella e fatele saltare nella salsa
- Pepare e cospargere di formaggio grana
- Servire con una spruzzata di prezzemolo.

TAGLIOLINI ALLA PANNA E ZAFFERANO

Mise en place

- Set (lampada-Padella) Clips
- Sale-pepe
- Formaggera
- Piatti piani caldi al momento opportuno

Da prendere all'Office

- Le tagliatelle cotte al dente
- Burro
- Cipolla tritata
- Cognac
- Prezzemolo e Basilico tritato
- Zafferano
- Panna

Procedimento

- Fate sciogliere in padella il burro ed aggiungete la cipolla tritata, fatela soffriggere.
- Versate un poco di cognac e flambate
- Aggiungete ancora del burro fate amalgamare, abbassare la fiamma.
- Unite la panna, lo zafferano, un poco di demi-glace.
- Mettete a questo punto le tagliatelle in padella, fatele saltare, Pepate, cospargetele di formaggio gratugiato.
- Servire cospargendole di basilico e prezzemolo.

TAGLIATELLE ALFREDO

Mise en place

- Set (padella lampada) Clips
- Sale-pepe
- Formaggera
- Piatti piani caldi al momento opportuno

Da prendere all'office

- Tagliatelle cotte al dente (in pirofila)
- Burro
- Panna liquida
- Bianco di pollo e tacchino tagliato in "Julienne"
- Prosciutto cotto en " Julienne"
- Cipolla tritata

Preparazione

- Fate sciogliere del burro in padella, unitevi la cipolla, fatela rosolare.
- Unite le Julienne di pollo, tacchino, prosciutto.
- Mettete in padella le tagliatelle, fatele saltare, rimestate.
- Aggiungete la panna il, formaggio, pepate.
- Servite

GAMBERONI BALTIMORA

- Mise en place**
- Set (padella-Lampada) Clips
 - Sale, pepe
 - Piatti piani caldi con il contorno al momento opportuno

Da prendere all'Office

- Code di gamberi sgusciate
- Burro
- Cipolla tritata, Prezzemolo
- Succo di limone
- Vino bianco
- Panna
- Cognac
- Senape, tabasco, Ketchup

Preparazione

- Condite le code dei gamberi a crudo con limone, sale e pepe.
- Mettete del burro in padella a sciogliere, unite le code di gamberi, rosolateli.
- Versatevi del cognac e flambateli , ora togliete i gamberi dalla padella e conservateli al caldo.
- Al fondo di cottura rimasto aggiungete del burro rosolate la cipolla
- Bagnate con il vino bianco; versate la senape, il tabasco, e fate ridurre la salsa ed aggiungete del Ketchup.
- Abbassare la fiamma terminare con della panna.
- Rimettete i gamberoni in padella insaporiteli con la salsa.
- Servire su di un tampone di riso pilaff, cospargeteli di prezzemolo.

SOGLIOLA AL VINO BIANCO

- Mise en place**
- Set (lampada-Padella)
 - Clips
 - Sale-Pepe
 - Piatti piani caldi con il contorno al momento opportuno.

Da prendere all'Office

- Una sogliola intera “Poché” al vino bianco e fondo di pesce (in parti uguali)
- Champignons affettati sottilmente e saltati al burro
- Burro
- Farina
- Vino bianco
- Succo di limone

Preparazione

- Togliere la sogliola e sfilettarla, tenere i filetti in caldo.
- Versare il vino bianco in padella e lasciarlo ridurre per 1/3
- Stemperare del burro in precedenza mischiato alla farina (roux) mettetelo in padella.
- Aggiungete il fumetto di pesce facendo in modo che mescolando in continuazione abbia ad amalgamarsi al resto, lasciate ridurre. (la salsa dovrà risultare morbida e cremosa)
- Mettete in padella gli Champignons, salate e pepate, aggiungete il succo di limone.
- Spegnete la fiamma, aggiungete dei riccioli di burro e con un movimento rotatorio della padella fatelo sciogliere.
- Versare la salsa sui filetti di sogliola che avrete nel frattempo disposto sui piatti caldi destinati ai clienti.

POLLO ALLA FIAMMA

Mise-en-place

- Asse per trancio
- Rechaud
- Coltello per trancio
- Set (lampada-padella)
- Clips
- Piatti piani grandi caldi da portare all'ultimo momento con il contorno.

Da prendere all'office

- Un pollo arrosto
- Senape francese
- Vino bianco
- Whisky
- Burro
- Panna liquida
- Curry, pepe
- Fegato d'oca

Preparazione

- Tranciare il pollo e deponetelo sul piatto di portata tenuto in caldo. (sul rechaud)
- Fate sciogliere del burro in padella aggiungere della senape ed il fegato d'oca, amalgamare bene il tutto.
- Aggiungere il vino bianco e condire con sale, pepe, e Curry.
- Mettete i pezzi di pollo conservati in caldo nella salsa, bagnare con il Whisky.
- Flambare.
- Terminare aggiungendo della panna che si stemperare con la salsa che vi é già in padella.
- Servite

ROGNONI ALLA FIAMMA

Mise en place

- Set (padella-Lampada)
- Clips
- sale pepe
- Piatti piani caldi con il contorno al momento opportuno.

Da prendere all'office

- Cipolla tritata
- Il rognone tagliato a fettine sottili
- Champignon affettati e precedentemente poché
- Burro
- Cognac
- Panna
- Senape francese
- Worcester
- Succo di limone
- Prezzemolo tritato
- Demi-glacé

Procedimento

- Fate fondere il burro in padella e mettete i rognoni (cuoceteli al sangue)
- Aggiungete il cognac e fiammeggiate, ritirate i rognoni dalla padella, metteteli su di un rechaud. (salate e pepate)
- Aggiungete dell'altro burro e mettete a rosolare i Champignons la cipolla tritata e la demi-glacé
 - Legate il tutto ed aromatizzate con la senape francese, worcester, succo di limone.
- Abbassate la fiamma, aggiungete la panna.
- Spegnete la fiamma, rimettete i rognoni in padella, cospargeteli di salsa.e di prezzemolo tritato.
- Servite

FILETTO WORONOFF (OV)

Mise en place

Set (padella-
Lampada) Clips
Sale-pepe
Piatti caldi e contorni al momento opportuno.

Da prendere all'office

- Filetto di manzo dal peso circa 150 gr.
- Alloro , Rosmarino Aglio
- Cetrioli tritati
- Panna acida (Aiutatevi con un poco di succo di limone)
- Wodka
- Burro
- Worcester
- Senape francese
- Prezzemolo tritato
- Demi-glacé

Preparazione

- Mettete in padella del burro e fatelo sciogliere, insaporitelo con rosmarino, aglio , alloro.
- Mettete il filetto e fatelo cuocere a seconda della richiesta del cliente.(R-MR-M-WD-WWD)
- Versate la vodka e flambate
- Togliete il filetto tenetelo al caldo nel rechaud
- al fondo di cottura aggiungete:
 - Demi-glacé*
 - Senape Cetrioli*
 - Worcester*
- Fate ridurre la salsa per alcuni minuti, e rimettete i filetti.
- Aggiungete la panna, rimestando in continuazione
- Spegnete la fiamma e cospargere i filetti di prezzemolo.
- servite.

FILETTO STROGONOFF (OV)

Mise en place

- Set (padella-pentola)
- Clips
- Sale pepe
- Piatti caldi il contorno solo al momento opportuno.

Da prendere all'Office

- I filetti tagliate a fette di 1 cm. di spessore
- Champignons tagliati a fette sottili
- Cipolla tritata finemente
- Cetrioli sott'aceto tagliati "en julienne"
- Burro
- Crema di latte acida (con aggiunta di succo di limone)
- Vino bianco secco
- Senape francese.

Preparazione

- Mettete a sciogliere del burro in padella, ed aggingete le striscioline di filetto, salate e pepate, cuocetele al punto richiesto
- Versate la vodka e flambate.
- Ancora al sangue ponete le striscioline di filetto (nel rechaud.
- Nel fondo rimasto mettete a dorare la cipolla tritata,
- Aggiungere i funghi
- Bagnare con del vino bianco
- Aggiungere i cetrioli
- Aggiungere la senape francese
- Abbassare la fiamma ed aggiungere la panna acida.
- Spegnete la fiamma della lampada ed aggiungete il filetto tenuto in caldo, ricoprire con la salsa ripetutamente.
- Servite

DOPPIA ENTRECOTE AL PEPE

Mise en place

- Set (padella-lampada)
- Clips
- Coltello da trancio
- Tagliere in legno
- Mestolo
- 2 Piattini a dessert
- Scaldapiatti
- Mulino a pepe
- Saliera.

Da prendere alla cucina.

- Raviera con riccioli di burro.
- Salsiera con demi-glace
- Un poco di fegato d'oca.
- Panna di latte
- Erbe aromatiche tritate (Prezzemolo-Origano-Dragoncello)
- Senape Francese.
- Worchester
- Cognac

A volte questa preparazione viene effettuata in cucina, anche una precottura al sangue



- Entrecote doppia, predisposta nel seguente modo: Spenellata d'olio, cosparsa di sale e interamente di pepe in grani.

Preparazione

- 1) Mettere la padella sul fuoco con un goccio d'olio e ponetevi il doppiofiletto.
- 2) Cuocetelo al sangue(o scaldatelo se già precotto) .
- 3) Versate del cognac e fiammeggiate.
- 4) Togliete la padella dal fuoco, e mettete la carne sul tagliere, tagliatela a fette oblique dallo spessore di 1cm.
- 5) Le due estremità dell'Entrecote vengono tagliate a pezzetti, poi pressate con l'aiuto di un piattino per fare uscire il succo che verrà poi aggiunto alla salsa preparata
- 6) Nella padella che si é fiammeggiato la carne, fondere alcuni riccioli di burro, versare della demi-glace, ed il succo di carne precedentemente ottenuto, insaporito con poca senape, stemprate il paté, aggiungere qualche goccia di Worcester, pepe. sale.
- 7) Abbassate la fiamma, legate la salsa con della panna. Per ultimo aggiungete le erbe tritate, mescolando bene il tutto.
- 8) Riponete in pentola le 4 fette di carne; ricopritele di salsa versandola ripetutamente sopra..
- 9) Scaldare bene il tutto e servire facendo attenzione di collocare la carne (2 fette per persona) al centro del piatto e ricoprire con abbondante salsa

NB Eventuali contorni verranno serviti a parte

PESCI ALLA MUGNAIA

Si usa spesso finire la cottura davanti al cliente sulla lampada, I pesci sono già cotti al punto giusto in cucina, noi dovremo: mettere il burro noisette in padella con succo di limone, prezzemolo. Quindi scaldare bene i pesci, impiattarli e per ultimo pulirli dalle lisce.

LEGUMI ALLA LAMPADA

Piselli, Fagiolini, ecc possono essere terminati alla lampada. Escono dalla cucina (bolliti) nature, si mettono in padella con burro, sale, pepe, facendoli saltare più volte.

Anche altre preparazioni il cameriere può essere chiamato ad eseguire davanti al cliente, fra i più noti.

INSALATA ALLA "CAESAR"

Mettere in una bowl di vetro dell'indivia romana, a parte fate tostare alcune fette di pane in cassetta, quindi strofinatele con dell'aglio, per ultimo tagliatele a cubetti e uniteli all'indivia.

In una seconda bowl metterete un poco d'olio d'oliva, del succo di limone, della senape, un tuorlo d'uovo alla coque di 1,5 minuti, schiacciate delle acciughe con una forchetta e unite alla salsa ottenuta, aggiustate di sale.

Verserete la salsa sull'insalata mescolandola ripetutamente, per ultimo spolverare abbondantemente di parmigiano grattugiato

STEAK TARTARE

FILETTO ALLA TARTARA

Filetto di Puledra o di manzo tritato a mano con il coltello da cucina, in seguito viene ricomposto nella sua forma originale e posto su di un piatto da portata, al centro del filetto verrà posto il guscio di un uovo contenente solo il tuorlo. Su rondelle di limone disporremo le seguenti guarnizioni finemente tritate: **Capperi, Prezzemolo, Cipolla, Acciughe, Paprica**

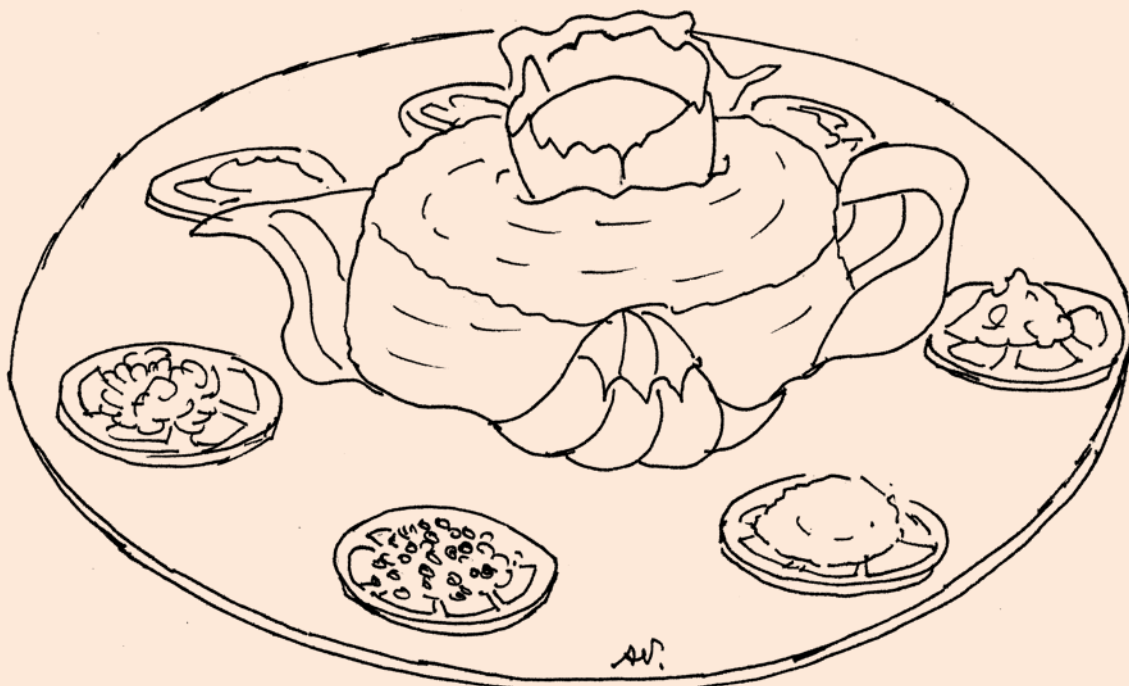
In sala davanti al cliente il cameriere preparerà in una bowl di vetro la seguente salsa:

Sale, pepe, succo di limone, olio di oliva, Worcester, Senape, Tabasco.

Mischiare bene con una forchetta, poi introdurvi la carne tritata, impastando poi il tutto bene con la salsa. Chiedendo il consenso al cliente unire al miscuglio, uno ad uno gli ingredienti che l'accompagnano, per ultimo il tuorlo d'uovo.

Continuare ad impastare bene, quindi toglietelo dalla bowl e disponetelo sul piatto ridando la forma originale. Si può servire anche con fette di pane nero tostate disposte ai lati del piatto.

NB, FATE ATTENZIONE A NON ESAGERARE NELLA SALSA – IL COMPOSTO DOVRA' RISULTARE OMOGENEO



PESCHE ALLA FIAMMA

- Mise en place**
- Set (padella-Lampada
 - Clips
 - Zuccheriera
 - Piatti a dessert freddi a seconda del numero dei commensali.

Da prendere all'Office

- Due pesche sciroppate a persona
- Mandorle tritate, panna montata
- Peach Brandy, Cognac
- Burro
- Acqua di cottura delle pesche
- Buccia di limone
- Gelato alla vaniglia
- Purea di fragole o di lamponi

Procedimento

- -Mettete in padella lo zucchero e fatelo caramellare, aiutatevi con la buccia di limone.
- -Aggiungete ora le pesche facendole avvolgere al caramello.
- -Aggiungete poca acqua di cottura delle pesche per fermare la caramellizzazione
- -Flambate con il Cognac
- -Aggiungete il burro, la purea di Fragola e l'acqua di cottura delle pesche.
- -Lasciate cuocere, facendo penetrare la salsa nelle pesche, bucherellandole con la forchetta.
- -Ridotta che sia la salsa, insaporite con il Peach-Brandy
- -Ponetele o su di un piatto a desse o in coppetta con del gelato alla vaniglia e a piacere mandorle tritate e panna montata.

BANANE ALLA FIAMMA (1)

Mise en place

- Set (padella-lampada)
- Clips
- Zuccheriera
- Piatti a dessert freddi a seconda del numero dei clienti

Da prendere all'Office

- Due mezze banane a persona
- Burro
- Succo d'arancia e di limone
- Curaçao, Cognac
- Mandorle tritate
- Passato di fragole (quando in stagione)
- Gelato alla vaniglia

Preparazione

- Spruzzate le banane con il succo di limone per non farle diventare nere.
- Fate caramellare in padella lo zucchero con la scorza del limone.
- Aggiungere del burro e lasciatelo sciogliere
- Unite il succo d'arancia, il passato di fragole
- Mettete in padella le banane e cuocetele due minuti per lato alla fine fiammeggiatele con il cognac. A fiamma spenta insaporite con il Curaçao
- Disponete sui piatti freddi del gelato e schiacciatelo con la forchetta e disponetevi sopra le banane, cospargetele di salsa e di mandorle tritate.

ANANAS ALLA FIAMMA

- Mise en place**
- Set (padella-Lampada)
 - Clips
 - Zuccheriera
 - Piatti a dessert freddi a seconda del numero dei commensali.

Da prendere all'Office

- Due fette di ananas fresco o sciroppata per persona
- Il succo di una arancia
- Brandy, Curaçao
- Burro
- Gelato alla vaniglia
- Mandorle tostate e tritate

Procedimento

- Mettete in padella lo zucchero e lasciatelo caramellare.
- Aggiungete del burro, il succo d'arancia,.
- Amalgamare bene il tutto e portare in ebollizione.
- Unite le fette d'ananas e cuocetele per alcuni minuti, lasciando ridurre la salsa.
- Versare il brandy e fiammeggiare.
- Insaporite con i Curaçao

- Ponete su ogni piatto due fette di ananas e al centro di esse una pallina di gelato e cospargere di mandorle tritate.

CREPES SUZETTE

Descriviamo ora la ricetta del famoso " Maitre Edouard Nignon" che fu il proprietario del celebre " Larue " di Parigi.

"Appareil":

- Per quattro persone un limone, due arance e tre zollette di zucchero a persona.
- Strofinare uno zucherino per persona sulla buccia del limone e due per persona sulla buccia dell' arancia.
- Estrarre separatamente il succo del limone e dell'arancia e metterli in due diversi recipienti.
- Una ravigiera con riccioli di burro.
- Delle bucce d' arancia e limone
- Del Cognac e Grand Marnier

Procedimento:

- Mettere la padella sul fuoco con qualche ricciolo di burro.
- Disporre gli zucherini in padella e far roteare.
- Aggiungere un poco di succo di limone e d'arancio.
- Lasciar scaldare sino ad ebollizione.
- Immergere la prima crepes e lasciarla fino a che non si solleva un poco da sola, girarla, cospargerla di salsa, piegarla in quattro, ripetere la stessa operazione con le altre.
- Portare tutte le crepes in centro alla padella, lasciate scaldare e Innaffiare con il Cognac , flambate inclinando leggermente la padella.
- Far cadere a pioggia lo zucchero con l'apposita supoudroise su ogni crepes.
- Abbassare la fiamma, insaporire con del Grand Marnier, senza fiammeggiare
- Servire su piatti a dessert caldi con un poco di salsa.

Come piegare le crepes durante la preparazione:

1

2

3

2

3

(CHERRY JUBILEE)

CILIEGIE ALLA FIAMMA

Mise en place

- Set (padella-lampada)
- Clips
- Zuccheriera
- Piatti a dessert freddi o coppette in vetro

Da prendere all'Office

- Bucce d'arancia e limone
- Un bastoncino di cannella e chiodi di garofano
- Vino rosso oppure del Porto in cui verrà disciolta la fecola di patate.
- Ciliegie sciroppate e snocciolate
- Maraschino e Kirsch
- Mandorle tritate
- Panna montata
- Gelato alla vaniglia

Procedimento

- Fate caramellare lo zucchero in padella
- Aggiungete in padella il vino con le scorze d'arancio/limone con infilzato i chiodi di garofano e la cannella.
- Quando il vino comincia a bollire unire le ciliegie e profumatele con il Maraschino.
- Togliete le buccie di limone e arancia.
- Lasciate restringere la salsa e alla fine fiammeggiate con il Kirsh.
- Mettete ora il gelato sui piattini a dessert, oppure dentro le coppette poi le ciliegie con la salsa, quindi la panna montata, e per ultimo le mandorle tritate.

PERE AL CIOCCOLATO

Mise en place

- Set (padella-lampada)
- Clips
- Zuccheriera
- Piatti a dessert freddi a seconda del numero dei commensali.
- Spargizucchero

Da prendere all'office

- Per ogni cliente due mezze pere sciroppate
- Pezzetti di cioccolato fondente
- Burro
- Cognac-Distillato di pere (William)
- Panna liquida
- Panna montata
- Mandorle tritate oppure amaretti
- Sciroppo delle pere

Procedimento

- Far caramellare in padella un poco di zucchero.
- Aggiungete del burro le pere e un poco di sciroppo, rosolatele.
- Al punto di cottura ottimale bagnatele con il cognac, flambate. cospargendole abbondantemente di zucchero
- A fiamma spenta insaporite con il distillato di pere.
- Ritirate le pere su di un piatto posto sul rechaud, coprite.
- Ponete in padella le scaglie di cioccolato e fondetelo.
- Aggiungete un poco di panna liquida.
- Fate ridurre un poco la salsa. (Ganache)
- Rimettete le pere in padella e cospargetele con la salsa ottenuta.
- Disponete ora le pere sui piatti a dessert freddi, guarnite con panna montata e mandorle tritate, oppure spolverate con amaretti.
- servite.