

bicchieri golosi

Classici • Chic • Esotici • Gourmand



José Maréchal

Fotografie di Richard Boutin

Gli utensili

Per preparare i delicati strati da sovrapporre nei bicchieri potete utilizzare diversi utensili, a seconda della consistenza degli ingredienti. Il sac à poche è perfetto per le mousse, le creme, il caviale di verdure, la tarama, la tapenade e altre preparazioni abbastanza morbide. Per gli ingredienti più densi, come i cereali, la verdura o la frutta a pezzettini, è meglio utilizzare un semplice cucchiaino, un cucchiaino da gelato o uno per miscelare i drink (più lungo), in base al diametro e all'altezza del bicchiere. Infine, per le preparazioni liquide, come per esempio sciroppi, crema inglese o coulis, una peretta per salse sarà più facile da maneggiare rispetto a un cucchiaino. In mancanza, potete utilizzare una siringa.

Taglio e montaggio

Per tagliare i biscotti o realizzare dei cerchi del diametro del bicchiere, basta utilizzare uno stampino o, più semplicemente, un bicchiere capovolto che premerete sul biscotto ruotando con delicatezza. Potrete così inserire nei vostri bicchieri alcuni strati friabili.

I bicchieri usa e getta

Inutile farsi prendere dal panico se dovete preparare un certo numero di bicchieri per un buffet o per tanti invitati. Se non ne avete abbastanza, comprarli per un'unica occasione sarebbe troppo oneroso e lavarli un'operazione inutile e noiosa. In commercio si trovano facilmente quelli in plastica usa e getta di varie forme, svassati, da vino, coppette o flûtes che, per una spesa irrisoria, serviranno al vostro scopo e conquisteranno gli ospiti con i loro colori e le loro forme diverse.

Cubetti magici

Se volete guadagnare tempo per un buffet o una serata che avete programmato, utilizzate delle vaschette per il ghiaccio o degli stampi in silicone per realizzare dei cubetti di pistou, tapenade, coulis, mousse, ecc. Dovrete solo sfornarli il giorno della cena, aggiungere gli ultimi ingredienti e i vostri bicchieri express saranno pronti in un batter d'occhio!



Formaggi freschi

Dolci o salati, sono la base irrinunciabile per delle improvvisazioni in bicchiere. Il mascarpone, ricco e cremoso come piace a voi, e la ricotta, sono molto facili da trovare; la brousse, un formaggio morbido per lo più a base di latte di pecora, così come il caprino fresco sono, insieme ad altri formaggi spalmabili di latte vaccino come i petits-suisses, molto facili da lavorare. Si possono ottenere consistenze diverse dal gusto differente. Mescolati con della crème fraîche o emulsionati con uno o due albumi montati a neve (come si fa per il tiramisù), si sposano molto bene con spezie, erbe fresche, olio oppure con marmellate e composte...

Tartare

Nella mitologia greca il Tartaro era il luogo di dannazione delle anime dopo la morte... Che ci sia attinenza o meno, si tratta sempre di carne cruda! Tagliata accuratamente a pezzettini con il coltello o tritata grossolanamente con il tritacarne, la tartare si presta a diverse preparazioni. Alcuni si rifugiano nella classica (ma comunque deliziosa) tartare di manzo, ma potete lanciarvi anche con combinazioni più audaci: salmone + zenzero + succo di pompelmo, tonno rosso + noce di cocco + limone verde, anatra + pepe rosa + aceto balsamico o pollo/tacchino + curry + succo d'arancia...

Rillette di pesce e tarama

Preparare le rillette di pesce è un gioco da ragazzi! Per sgombro, tonno, salmone e sardine, freschi, in scatola se siete pigri o avanzati dal giorno prima, c'è un'unica ricetta: 2/3 di pesce sbriciolato + 1/3 di burro morbido e formaggio bianco (per renderla più leggera!). Poi è possibile scatenarsi con tutte le combinazioni di spezie e aromi; sgombro e sardine si sposano molto bene con ogni tipo di erbe fresche, semi e bacche, mentre il salmone si presta ad accostamenti più insoliti: il curry, il cumino e perché no... anche la vaniglia! La tarama, un condimento a base di uova di merluzzo, è molto nota per il suo stupefacente colore rosa, ma potete variarne il gusto e il colore utilizzando uova di salmone e di cefalo.

Caviale

No, non quello del famosissimo chez Petrossian...

Si tratta di piccoli puré di verdure (melanzane, zucchine, pomodori freschi o secchi...), grigliate e stufate a lungo con tanto olio d'oliva... Considerate questi caviali come le composte dell'ortolano, o, meglio ancora, del vostro orto!



Tapenade

Lo considerate un semplice caviale di olive? Nient'affatto... È una ricettina che arriva dalla Provenza (non si rinnegano così facilmente le proprie origini!).

Questo battuto di olive verdi o nere cui si aggiungono acciughe e capperi non necessita di cottura... Le tapenade si preparano in fretta e con successo, potete utilizzarle per insaporire formaggi freschi e, come tocco finale, anche per dare un po' di colore ai bicchieri.

Composte, chutney e marmellate

Tutti conoscono le composte e le marmellate! Va bene qualsiasi tipo di frutta (o quasi). C'è un'unica regola da rispettare: la frutta deve essere di stagione. Marmellata di fragole in primavera e composta di mela e rabarbaro in autunno! Il chutney si presta alle combinazioni più ardite... È un condimento a base di verdure (cipolle, melanzane, pomodori...) o di frutta (mango, ananas, cocco...) sempre speziato, dal sapore dolce e acidulo... In purea o in pezzi, la parola d'ordine è una sola: agrodolce!

Biscotti

Pavesini o savoiardi, sbriciolati o leggermente imbevuti, sablés ricchi e burrosi, cookies al cioccolato passando dalle deliziose cialde arrotolate alle leggere gaufrettes... Forse non l'avevate notato, ma la dispensa è un'autentica caverna di Ali Babà! Cose dolci, ma anche salate – come i bretzel, i grissini e i tacos – crackers e biscotti vi permetteranno di comporre dei bicchieri friabili, croccanti e sempre sorprendenti!

Frutta secca e canditi

Uvetta di Corinto, pistacchi, nocciole, mandorle a filetti, noce di cocco, noci di Pécan o di Macadamia, ma anche scorzette d'arancia o di limone, ciliegie o angelica candita, datteri, albicocche e fichi secchi regaleranno ai vostri bicchieri delle note originali e golose.

Non esitate a rivisitare i classici. Avevate già pensato di aggiungere dei pistacchi all'impasto del crumble o alcune scaglie di zenzero candito nella crema al cioccolato?

Spezie e aromi

Curry, paprika, tandoori, cumino, cardamomo, peperoncini più o meno piccanti, zafferano o qualsiasi altro souvenir aromatico proveniente dalle vacanze in Asia o in altri paesi orientali: tesori nostrani o stranieri che daranno ai vostri bicchieri un meraviglioso tocco esotico.

Salse

Crema inglese o Chantilly, coulis di frutta o verdura, sciroppo d'acero o di tè verde, da trasformare in delicate gelée o da aggiungere come tocco finale; salse, sciroppi e creme per colorare dolcemente i vostri bicchieri, e poi le salse salate, come il tabasco, la salsa worcester o quella di soia, il ketchup o il piccalilli per personalizzare con eleganza maionese e formaggi freschi.



Capésante, boudin noir e mele verdi

PREPARAZIONE + COTTURA: 25 MINUTI
PER 4-6 BICCHIERI

4-6 belle capésante
2 boudin noir (vedi pag. 60)
2 mele verdi (tipo granny smith)
1 cucchiaio di zucchero rosso
10 g di burro semisalato
1 cucchiaio di olio d'oliva
3 prese di sale di Guérande
pepe macinato fresco

LE MELE Sbucciate le mele, eliminate i semi e tagliatele a spicchietti. Fate fondere il burro a fuoco basso con lo zucchero, aggiungete le mele, coprite e cuocete molto lentamente per 5-6 minuti (le mele non devono scurirsi), poi mettete in fresco.

I BOUDIN A questo punto eliminate la pelle dai boudin, sbriciolatene la carne con la forchetta e cuocete in una padella a fuoco basso senza smettere di mescolare per 2-3 minuti. Disponete sul fondo dei bicchieri la carne con un cucchiaio, poi unite gli spicchietti di mela cotti e metteteli in fresco.

LE CAPESANTE Al momento di servire i bicchieri, cuocete in padella le capésante nell'olio d'oliva molto caldo, 1 minuto su ogni lato.

MONTATE I BICCHIERI Scaldate i bicchieri nel microonde o a bagnomaria a fuoco basso e sistemate una capésante per bicchiere. Un pizzico di sale di Guérande e un po' di pepe macinato fresco per terminare. Servite subito.

CONSIGLIO Se volete, potete aggiungere alle mele un po' di pepe di Sechuan.



Delizia del Café Noir

PREPARAZIONE: 2 X 15 MINUTI • RAFFREDDAMENTO: 2 X 30 MINUTI

PER 6-8 BICCHIERI

MOUSSE CIOCCOLATO-CARAMELLO

50 g di zucchero

10 cl di panna liquida

3 tuorli

120 g di cioccolato fondente

25 cl di panna da montare

20 g di zucchero a velo

MOUSSE CIOCCOLATO BIANCO

150 g di cioccolato bianco

12,5 cl di panna liquida

1 foglio di gelatina

12,5 cl di panna da montare

10 g di zucchero a velo

1 confezione di salsa o glassa al cioccolato fondente

LA MOUSSE CIOCCOLATO-CARAMELLO Versate lo zucchero in un pentolino senza acqua e fatelo caramellare a fuoco basso, poi aggiungete i 10 cl di panna liquida e rimettete il pentolino sul fuoco in modo che il composto si scioglia lentamente. Versate la panna calda al caramello in una ciotola, direttamente sui pezzi di cioccolato. Mescolate bene in modo che il cioccolato fonda e aggiungete i tuorli. A questo punto montate i 25 cl di panna con lo zucchero a velo e incorporatela delicatamente al composto di cioccolato e caramello. Riempite i bicchieri per un terzo con un cucchiaino o un sac à poche. Mettete in frigorifero.

LA MOUSSE CIOCCOLATO BIANCO Ammorbidite il foglio di gelatina in acqua fredda. Portate a ebollizione 12,5 cl di panna su fuoco basso, aggiungete la gelatina, poi versate in una ciotola direttamente sul cioccolato bianco e mescolate. Montate 12,5 cl di panna con 7 g di zucchero a velo e incorporate delicatamente alla crema fredda al cioccolato bianco. Tirate fuori i bicchieri e colmate i restanti due terzi. Rimettete in frigo.

MONTATE I BICCHIERI Coprite con la salsa o la glassa al cioccolato e rimettete in frigorifero.



TAVOLA DELLE RICETTE

I Bicchieri Classici 13

Milk-shake sedano e bacon	14
Uova mimosa	16
Formaggino, prosciutto e cetriolo	18
Tubetti, songino, roquefort e pere	20
Gorgonzola e bacon	22
Formaggi che fondono	24
Agnello, crema al rafano e menta	26
Brandade di haddock con coulis di peperoni	28
Manzo in gelatina	30
Mini-flan di verdure	32
Mini-terrines di patate al munster	34
Mini croque-monsieur in terrina	36
Verdure in tempura	38
Farfalle con verdure	40
Crumble niçois al formaggio di capra	42
Combinazioni per golosi che hanno fretta	44

I Bicchieri Esotici 47

Maki-bicchiere	48
Caviale di melanzane, ricotta e coppa	50
Tricolore	52
Formaggio di capra, frutta secca e pomodori secchi	54
Caviale di zucchine e crema di parmigiano	56
Penne al tonno alla siciliana	58
Boudin noir, spéculos e banane speziate	60
Quinoa al limone, pistou di rucola e uova di salmone	62
Bulgur e filetto d'anatra all'orientale	64
Chutney di ciliegie al manchego	66
Gazpacho con anguria	68
Verdure alla greca	70
Combinazioni per golosi che hanno fretta	72

I Bicchieri Chic 75

Trio di foie gras e frutta	76
Foie gras, cioccolato e arancia rossa	78
Capesante, boudin noir e mele verdi	80
Lenticchie rosse, foie gras e prosciutto crudo	82
Crema fredda di patate, succo di tartufo e coppa	84

Formaggio caprino fresco, mela verde e filetto d'anatra affumicato	86
Germogli ai gamberi	88
Vellutata di lenticchie, castagne e salsiccia	90
Charlotte di verdure	92
Combinazioni per golosi che hanno fretta	94

I Bicchieri Golosi 97

Sablés, lemon & ginger	98
Crumble d'estate alle mele e frutti rossi	100
Mele al miele e pain d'épice	102
Trifle d'ananas, mango, frutto della passione e tapioca al latte di cocco	104
Tiramisù	106
Mini-crèmes brûlées	108
Riso al latte, lamponi e spéculos	110
Marmellata di pere e sablés al cioccolato	112
Fragole al mascarpone	114
Tatin alle banane, ventaglietti e panna	116
Panna cotta ai frutti rossi	118
Irish coffee choc	120
Delizia del Café Noir	122
Mousse al cioccolato a sorpresa	124
Mousse ai marroni e gelatina d'arancia	126
Charlotte al cioccolato	128
Lamponi Melba	130
Mousse di albicocche allo zenzero e pain d'épice	132
Tiramisù ai lamponi e ai pistacchi	134
Alberi di Natale con Smarties	136
Pesche in gelatina di tè verde	138
Marmellata di pompelmi	140
Mirtilli al vino rosso e al rosmarino	142
Dulce de leche	144
Flan cocco-limone verde	146
Ananas candito miele-vaniglia e mascarpone	148
Pudding di agrumi e brioche	150
Combinazioni per golosi che hanno fretta	152

INDICE DELLE RICETTE

A, B

- Agnello, crema al rafano e menta 26
- Alberi di Natale con Smarties 136
- Ananas candito miele-vaniglia e mascarpone 148
- Boudin noir, spéculos e banane speziate 60
- Brandade di haddock con coulis di peperoni 28
- Bulgur e filetto d'anatra all'orientale 64

C

- Capesante, boudin noir e mele verdi 80
- Caviale di melanzane, ricotta e coppa 50
- Caviale di zucchine e crema di parmigiano 56
- Charlotte al cioccolato 128
- Charlotte di verdure 92
- Chutney di ciliegie al manchego 66
- Crema fredda di patate, succo di tartufo e coppa 84
- Crumble d'estate alle mele e frutti rossi 100
- Crumble niçois al formaggio di capra 42

D, F

- Delizia del Café Noir 122
- Dulce de leche 144
- Farfalle con verdure 40
- Flan cocco-limone verde 146
- Foie gras, cioccolato e arancia rossa 78
- Formaggio caprino fresco, mela verde e filetto d'anatra affumicato 86
- Formaggio di capra, frutta secca e pomodori secchi 54
- Formaggi che fondono 24
- Formaggino, prosciutto e cetriolo 18
- Fragole al mascarpone 114

G, I

- Gazpacho con anguria 68
- Germogli ai gamberi 88
- Gorgonzola e bacon 22
- Irish coffee choc 120

K, L, M

- Lamponi Melba 130
- Lenticchie rosse, foie gras e prosciutto crudo 82

- Maki-bicchiere 48
- Manzo in gelatina 30
- Marmellata di pere e sablés al cioccolato 112
- Marmellata di pompelmi 140
- Mele al miele e pain d'épice 102
- Milk-shake sedano e bacon 14
- Mini-crèmes brûlées 108
- Mini croque-monsieur in terrina 36
- Mini-flan di verdure 32
- Mini-terrines di patate al munster 34
- Mirtilli al vino rosso e al rosmarino 142
- Mousse ai marroni e gelatina d'arancia 126
- Mousse al cioccolato a sorpresa 124
- Mousse di albicocche allo zenzero e al pain d'épice 132

P, Q, R

- Panna cotta ai frutti rossi 118
- Penne al tonno alla siciliana 58
- Pesche in gelatina di tè verde 138
- Pudding di agrumi e brioche 150
- Quinoa al limone, pistou di rucola e uova di salmone 62
- Riso al latte, lamponi e spéculos 110

S, T

- Sablés, lemon & ginger 98
- Tatin alle banane, ventaglietti e panna 116
- Tiramisù 106
- Tiramisù ai lamponi e ai pistacchi 134
- Tricolore 52
- Trifle d'ananas, mango, frutto della passione e tapioca al latte di cocco 104
- Trio di foie gras e frutta 76
- Tubetti, songino, roquefort e pere 20

U, V

- Uova mimosa 16
- Vellutata di lenticchie, castagne e salsiccia 90
- Verdure alla greca 70
- Verdure in tempura 38

José Maréchal

Fotografie di Richard Boutin

Bicchieri monodose semplici da preparare e facili da mangiare per un cocktail estivo e per allegri buffet, idee originali da proporre come antipasto o dessert o per trasformare un aperitivo in una cena memorabile. I bicchieri golosi sono ideali per tutti quelli che vogliono cucinare e ricevere con eleganza e originalità, senza complicarsi troppo la vita.

Tante ricette dolci e salate da servire in comode porzioni, con consigli e suggerimenti per sorprendere con gusto.



Guido Tommasi Editore

www.guidotommasieditore.it

ISBN 978-88-95092-41-6

24,00€ i.t.



97888951092416