

Pacojet

Menu di Natale

Piatto principale
Frederik Jud



Ingredienti

Sorbetto allo yuzu

500	g	di acqua
60	g	di sciroppo di glucosio
110	g	di zucchero
60	g	di succo di yuzu
2,9	g	di Stab2000

Trota salmonata in salamoia

500	g	di trota salmonata
38	g	di sale
38	g	di zucchero
80	g	di erba limone

Cono di cetriolo

1	pezzo	di cetriolo
20	g	di aceto di mango
20	g	di olio d'oliva
20	g	di olio di colza
10	g	di succo di cetriolo
		zucchero
		sale

Preparazione

- (1) Mescolare lo zucchero con il legante (Stab2000), incorporarlo all'acqua e aggiungere lo sciroppo di glucosio. Portare a ebollizione la miscela di sorbetto mescolando, lasciar raffreddare leggermente e aggiungere il succo di yuzu. Versare il tutto in un bicchiere da pacossare®.
- (2) Chiudere con il coperchio, etichettare e congelare a -20 °C per almeno 24 ore.
- (3) Se necessario, pacossare® con pressione normale.

- (1) Lavare la trota salmonata, parcellizzarla, eliminare le lisce e asciugarla. Tritare finemente il lemon grass e mescolarlo con sale e zucchero.
- (2) Ricoprire la trota salmonata con il composto sul lato della carne. Mettere con cura in un sacchetto per il sottovuoto e sigillare sottovuoto. Lasciare in frigorifero per circa 6 ore, a seconda dello spessore. Girare il sacchetto tra un'ora e l'altra per far sì che il condimento si distribuisca meglio.
- (3) Estrarre quindi la trota salmonata dal sacchetto e pulire la marinata e i pezzi di citronella con un tovagliolo di carta. Togliere la pelle alla trota salmonata e tagliarla a fette di circa 0,5 cm di spessore.

- (1) Tagliare il cetriolo a strisce il più possibile lunghe.
- (2) Ricoprire le strisce con il condimento e formare un rotolo.
- (3) Tagliare delle strisce larghe 1 cm dal rotolo e formare dei coni.

Salsa di maionese allo yuzu

100	g	di maionese giapponese
45	g	di succo di yuzu
15	g	di olio di sesamo
0,5	g	di zucchero
0,5	g	di sale

(1) Frullare la maionese con il succo di yuzu e l'olio di sesamo fino a ottenere un composto omogeneo e condire con zucchero e sale.

Gel di yuzu

60	g	di succo di limone
40	g	di succo di calamansi
40	g	di succo di lime
40	g	di condimento agli agrumi Ponzu giallo
180	g	di zucchero di Lauter 1:1
3	g	di agar-agar
2,5	g	di Gelan
6	g	di succo di yuzu fresco

(1) Portare a ebollizione tutti gli ingredienti, raffreddare e frullare fino a ottenere un composto omogeneo.

Cubetti di mango e avocado fiammeggiati

1	pz.	mango
1	pz.	avocado
		olio di colza

(1) Sbucciare il mango e l'avocado e tagliare la polpa a cubetti di circa 1x1 cm.
(2) Scottare brevemente i cubetti di mango con un becco Bunsen e spennellare i cubetti di avocado con l'olio.

Crema di avocado al wasabi

300	g	di avocado
30	g	di olio di colza
10	g	di polvere di wasabi
2	g	di acido ascorbico
2	g	di sale

(1) Dimezzare l'avocado, togliere il nocciolo e raschiare la polpa con un cucchiaio.
(2) Mettere in un contenitore alto con tutti gli altri ingredienti e frullare accuratamente con un frullatore a immersione fino a ottenere un composto omogeneo.

Olio al finocchio

300 g di finocchi verdi
300 g di olio di girasole
10 g di sale

(1) Sbollentare i finocchi in acqua salata e sciacquarli in acqua ghiacciata. Togliere i finocchi dall'acqua, strizzarli, tritarli grossolanamente e mescolarli agli altri ingredienti.

(2) Versare in un bicchiere da pacossare[®], chiudere con il coperchio ed etichettare. Congelare a -20 °C per almeno 24 ore.

(3) Se necessario, pacossare[®] con una pressione normale.