

50 PIATTI

5 MINUTI

FRIX AIR



INTRODUZIONE

- 1 BRUSCHETTA
- 2 CALAMARO RIPIENO CON
ASTICE E LIMONI CANDITI
- 3 CREMA DI CECI
- 4 CREMA DI LATTE MONTATA
ALLA MENTA
- 5 CREMA DI PISELLI
- 6 CUBA LIBRE
- 7 FARCIA DI COREGONE
- 8 FLAN DI CIOCCOLATO CON
SORBETTO DI ZUCCA E
AMARETTO
- 9 GELATO AL BAGOSS O ASIAGO
O PARMIGIANO
- 10 GELATO AL CIOCCOLATO
- 11 GELATO AL PISTACCHIO
- 12 GELATO AL TORRONCINO
- 13 GELATO ALLO ZENZERO
- 14 GELATO DI PISELLI CON
SEPPIE IN UMIDO
- 15 GIN TONIC
- 16 IRISH COFFEE
- 17 MOUSSE AI FRUTTI DI BOSCO
ED ACETO BALSAMICO
- 18 MOUSSE AL FORMAGGIO
- 19 MOUSSE AL LIMONE

- 20 MOUSSE AL SALMONE
- 21 MOUSSE AL TONNO
- 22 MOUSSE ALL'AGLIO
- 23 MOUSSE DI CARCIOFI E
GAMBERI
- 24 MOUSSE DI PATATA
- 25 MOUSSE DI PESTO
- 26 MOUSSE DI SALMONE E
FILETTI DI SOGLIOLA
- 27 MOUSSE DI SEDANO - RAPA
- 28 PERA COTTA ALLO ZAFFERANO
E VINO BIANCO CON GELATO
ALLA CANNELLA
- 29 PESTO DI RADICCHIO ROSSO
- 30 PESTO LEGGERO
- 31 POLVERE GELATA DI
CIOCCOLATO E ZENZERO
- 32 PUREE DI OLIVE NERE
- 33 SALSA ALL'ARANCIA
- 34 SALSA DI FRAGOLE
- 35 SEMIFREDDO ALLA MENTA E
RHUM CON SCAGLIE DI
LIQUIRIZIA
- 36 SEMIFREDDO IN COPPA ALLA
BANANA
- 37 SORBETTO AGLI AGRUMI E
CORIANDOLO

- 38 SORBETTO AGRODOLCE AL
FINOCCHIO
- 39 SORBETTO AL CACO
- 40 SORBETTO AL COCCO E
CURRY
- 41 SORBETTO AL KIWI
- 42 SORBETTO ALLA MELA VERDE
- 43 SORBETTO SALATO AL
BASILICO
- 44 SPUMA GORGONZOLA E MIELE
- 45 TERRINA DI PESCE E VERDURE
CON SORBETTO AL POMPELMO
ROSA
- 46 TORTINO DI CAROTE CON
SALSA AL CIOCCOLATO E
SORBETTO ALLO ZENZERO
- 47 VITELLO TONNATO
- 48 ZUPPA DI MAIS ALLA PAPRIKA
- 49 ZUPPA DI PATATE E PORRI



50 PIATTI 5 MINUTI



50 ricette , 5 minuti è un ricettario in divenire frutto della sperimentazione e della ricerca dei principali chef internazionali ma anche di cuochi e chef sconosciuti che si sono voluti cimentare con questo nuovo modo di lavorare in cucina.

Il Frix Air è infatti un apparecchio multiuso che permette di interpretare e reinterpretare sia le ricette della tradizione che quelle della novelle cousine accorciando sensibilmente i tempi di realizzazione delle stesse.

Gli chefs con questo apparecchio possono predisporre, nei tempi morti, a porte chiuse i preparati e le basi che consentiranno di “servire” in tavola il piatto pronto in soli 5 minuti.

L'adozione di questo nuovo modo di cucinare permette, infatti, a tutti i ristoratori di dotarsi di un menù ampio e originale cucinato in un modo facile, economico e flessibile.

Il massimo risultato con il minor sforzo ma soprattutto senza alcuno spreco.

Il ricettario, dicevamo, è stato concepito in divenire in quanto è nostra intenzione implementarlo giorno per giorno con le ricette che stiamo ricevendo da tutte le parti del mondo e che renderemo di volta in volta disponibili sia sul nostro sito (www.nemox.com) che sul sito di tutti i nostri distributori.

Per questo motivo sfogliandolo Ti accorgerai che è ordinato in ordine alfabetico ma Ti suggeriamo di suddividerlo con gli appositi fogli separatori secondo la logica che meglio si adatta alle Tue esigenze lavorative.

E... se anche Tu vuoi provare il piacere di inventare una nuova ricetta non esitare a prepararne una , fotografane il risultato finale (in formato digitale) e invia il tutto comprensivo di una Tua fotografia e di una breve descrizione del Tuo esercizio commerciale all' indirizzo : info@nemox.com

Con Frix Air in 5 minuti sei subito protagonista.

INGREDIENTI:

- Pane toscano grigliato
- 400gr Pomodori ciliegia
- 20gr Basilico
- Aglio q.b.
- Sale q.b.
- Pepe q.b.
- 80gr Olio extra vergine di oliva

Mescolare i pomodori, il basilico, l'aglio, aggiungere un filo d'olio e aggiustare di sapore.

Congelare nei bicchierini a -20°C , poi frigare.



Servire su fette di pane toscano grigliato.

*Suggerimento dello Chef **Andrea Galli***

Note :



INGREDIENTI:

Per la farcia di pesce:

- 500gr di polpa d'astice
- 50g di panna
- 4 limoni Canditi
- Sale
- Pepe

Per i limoni canditi:

- 4 limoni non trattati,
- 1l d'acqua
- 350gr zucchero
- semi di finocchio
- cannella
- anice stellato
- 4 calamari freschi da 10cm

Unire i limoni, l'acqua, lo zucchero, i semi di finocchio, la cannella e l'anice stellato in una casseruola, far cuocere il tutto a fuoco medio per circa un'ora.

Riempire 3 bicchieri del FRIX-AIR con la polpa d'astice, la panna, il sale ed il pepe.

Congelare nei bicchierini a -20°C. Frixare il tutto e aggiungere la buccia di un limone tritata.

Farcire i calamari, avvolgerli nella pellicola e cuocerli in forno a vapore fino a raggiungere una temperatura interna di 75°C.



Terminata la cottura affettare il calamaro, disporlo sul piatto sopra un letto di buccia di limoni canditi tagliata a julienne, terminare il tutto con un filo d'olio d'oliva.

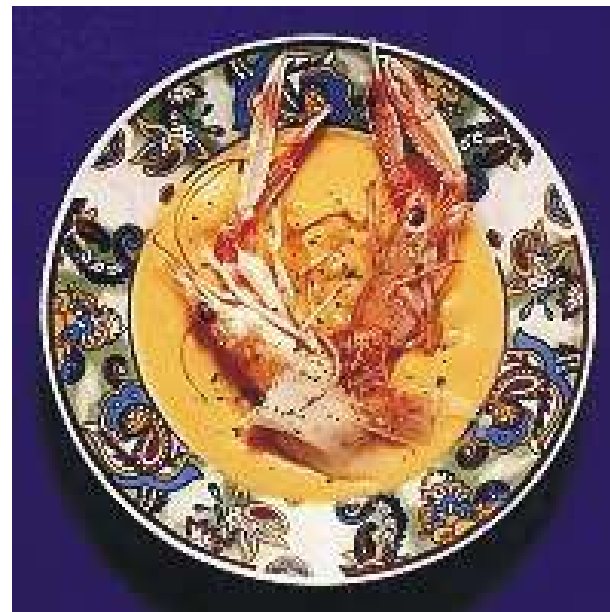
Suggerimento dello Chef **Paolo Antuofermo**

Note :

CREMA DI CECI

INGREDIENTI:

- 450gr ceci cotti e sbucciati
 - 20gr scalogno
 - pancetta affumicata
 - 20gr burro
 - 40cl brodo di legumi
 - sale
 - pepe bianco
- tritare lo scalogno
 - far sudare la pancetta affumicata e lo scalogno con il burro
 - lasciare raffreddare
 - aggiungere i ceci
 - Unire il brodo agli ingredienti e riempire i contenitori.
- Congelare a -20°C , poi frigare.



Preparazione della crema di ceci

- portare il concentrato a ebollizione con il brodo
- impiattare e guarnire con code di gamberi al vapore all'aceto balsamico

Suggerimento dello Chef **Staff NEMOX**

Note :



CREMA DI LATTE MONTATA ALLA MENTA

INGREDIENTI:

- 300gr di latte
- 60gr di panna
- 40gr di sciroppo alla menta
- 1 cucchiaino di albume

mescolare insieme gli ingredienti e mettere nei bicchierini.

Congelare nei bicchierini a -20°C, poi frixare.



Particolarmente indicata:

- come accompagnamento ad una torta calda al cioccolato
- come bevanda dissetante aggiungendo quando si frixa della vodka secca e della crema di cacao bianca

*Suggerimento dello Chef **Paolo Bertolotti***

Note :



INGREDIENTI:

- 450gr piselli
 - 20gr scalogno
 - 4gr aglio
 - pancetta affumicata
 - 20gr burro
 - 40cl brodo di legumi
 - sale
 - pepe bianco
- tritare lo scalogno e l'aglio
 - far sudare la pancetta affumicata, lo scalogno e l'aglio con il burro
 - lasciare raffreddare
 - mescolare il preparato con i piselli
 - riempire con il preparato e il brodo

Congelare nei bicchierini a -20°C,
poi frigare.



Preparazione della crema di piselli

- portare la polvere di concentrato a ebollizione con il brodo
- impiattare e guarnire

Suggerimento dello Chef **Staff NEMOX**

Note :



INGREDIENTI:

- Rum scuro
- Coca cola
- Fetta di limone

Versare la coca cola nei bicchierini

Congelare nei bicchierini a -20°C,
poi frixare.



Al momento dell'uso frixare e versare la granita in un bicchiere, aggiungere il rum scuro e servire con una fetta di limone.

*Suggerimento dello Chef **Andrea Galli***

Note :



FARCIA DI COREGONE (per ravioli)

INGREDIENTI:

- 300gr. Filetto di coregone
- tagliato a cubetti
- 150gr. Panna
- 2 Fili di erba cipollina
- ½ Scalogno tritato
- 30gr. Pan carrè grattugiato
- 1 albume d'uovo

Mescolare in una ciotola tutti gli ingredienti quindi riempire il bicchierino e mettere a congelare a -18°C.
Frixare il tutto.



ottima farcitura per ravioli

Suggerimento dello Chef **Rodolfo Zane**

Note :



FLAN DI CIOCCOLATO CON SORBETTO DI ZUCCA E AMARETTO

INGREDIENTI:

- Per Flan al cioccolato:
 - 3 uova intere
 - 2 tuorli
 - 150g di zucchero
 - 20g di farina
 - 90g di burro
 - 100g di cioccolato 70%
- Per il sorbetto di zucca:
 - 150g di zucca fresca
 - 100g di zucchero
 - 2500g di acqua
 - 1,5dl di liquore all'amaretto

Sciogliere il cioccolato ed il burro a bagnomaria in recipienti separati; nel frattempo in una bastardella unire le uova intere, i tuorli e lo zucchero, cercando di mescolare il meno possibile il composto. Aggiungere il cioccolato, mescolando, poi la farina ed infine il burro sciolto. Imburrare ed infarinare gli stampi e cuocere a 180°C per 13-15 minuti circa. Tagliare la zucca in pezzi piccoli, metterla a cuocere in una casseruola con lo zucchero e l'acqua. A cottura terminata aggiungere l'amaretto, e mettere il composto nei bicchierini della FRIX-AIR . Congelare nei bicchierini a -20°C, poi frigare.



Disporre il tortino sul piatto a proprio piacere e frigare il sorbetto poco prima del servizio

Suggerimento dello Chef **Paolo Antuofermo**

Note :

GELATO AL BAGOSS O ASIAGO O PARMIGIANO

INGREDIENTI:

- 220gr latte
- 80gr panna
- 150gr formaggio a scelta grattato
- 50gr yogurt magro
- ¼ albume semimontato

Sciogliere il formaggio con il latte e la panna e quando freddo aggiungere lo yogurt e l'albume.

Congelare nei bicchierini a -20°C , poi frixare.



Consigliato come accompagnamento per un risotto allo zafferano per renderlo più fresco ed appetitoso
Con dei carciofini sott'olio e dei crostini di pan brioche
Con pomodorini secchi tiepidi e grissini all'origano

*Suggerimento dello Chef **Paolo Bertolotti***

Note :

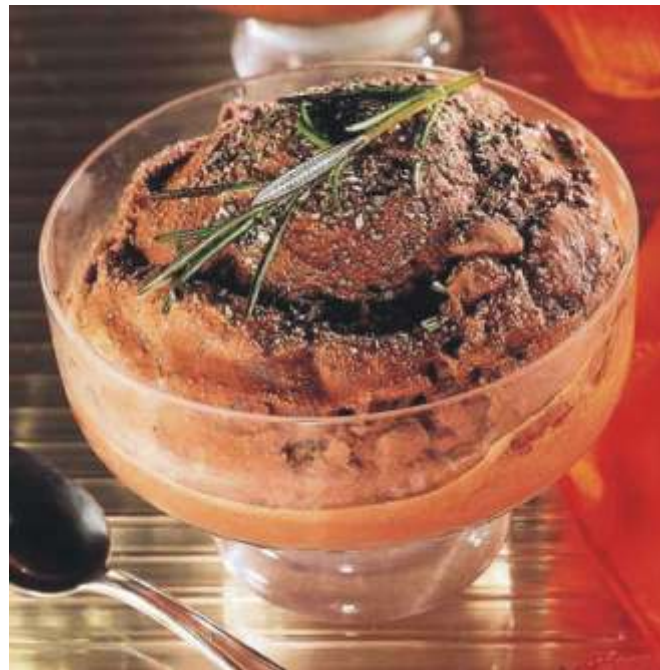


GELATO AL CIOCCOLATO

INGREDIENTI:

- 240gr. Latte
- 170gr. Panna di centrale
- 15gr. Cioccolato amaro (scaglie)
- 10gr. Cacao in polvere
- 2Tuorli d'uovo
- 80gr. Zucchero

Portare il latte ad ebollizione ed aggiungere tutti gli altri ingredienti. Cuocere a 84°C senza far bollire. Lasciar raffreddare, riempire 3 scodellini ed abbattere a -20°C al cuore. Frixare secondo bisogno.



Servire con della salsa di cachi e delle cialde al cacao amaro e alla cannella

Suggerimento dello Chef **Carlo Bresciani**

Note :

GELATO AL PISTACCHIO

INGREDIENTI:

- 50gr. Pistacchi
- 2 rossi d' Uovo
- 90gr. Zucchero
- 300gr Latte
- ½ Busta di Vaniglia

Fare bollire latte e vanillina, mescolare i pistacchi ridotti in polvere e far riposare per 20 minuti. Preparare la crema montando le uova e lo zucchero quindi unire il latte e portare il composto sul fuoco basso per circa 2 minuti. Versare il composto ei bicchierini, abbattere la temperatura e congelare.

Congelare nei bicchierini a -20°C, poi frigare.



Frigire e servire decorando con frutta fresca e secca.

*Suggerimento dello Chef **Roberto Albanese***

Note :



GELATO AL TORRANCINO

INGREDIENTI:

- 2 Tuorli d'Uovo
- 100gr. Zucchero
- 60gr. Torrone
- 1 Bustina di Vaniglia
- 300gr di Latte

Scaldare il latte con la vaniglia.
Montare i tuorli d'uovo con lo zucchero fino ad ottenere una crema soffice; aggiungete il latte tiepido e riponetelo sul fuoco basso fino ad ottenere una crema densa.(82°)

Fate raffreddare leggermente e unite il torrone ridotto in polvere. Abbattete la temperatura. Versate nei bicchierini e congelate.

Congelare nei bicchierini a -20°C, poi frigare.



Accompagnate con piccole fette di panettone o bossolà con una spolverata di torrone macinato.

*Suggerimento dello Chef **Roberto Albanese***

Note :



GELATO ALLO ZENZERO

INGREDIENTI:

- 300gr latte
- 90gr panna
- 4 rossi d'uovo
- 50gr zucchero
- 15gr miele arancia
- 5gr zenzero fresco

Portare il latte con lo zenzero a pezzetti a 80°C, montare i tuorli d'uovo con lo zucchero e il miele, unire i due composti mescolando bene con la frusta e quando freddo aggiungere la panna.

Congelare nei bicchierini a -20°C, poi frixare.



Si accompagna bene ad una torta calda di mele e uvetta

Ottimo nelle coppe di gelati alla crema con della salsa al caramello e della frutta secca croccante

*Suggerimento dello Chef **Paolo Bertolotti***

Note :



GELATO DI PISELLI CON SEPIE IN UMIDO

INGREDIENTI:

- 150gr Piselli.
- 50gr Olio
- 250gr Brodo vegetale
- 50gr latte
- Sale q.b.

cuocere i piselli in acqua salata e mescolarli agli altri ingredienti frullare il tutto e mettere nei bicchierini del frix air.

Congelare nei bicchierini a -20°C , poi frixare.

Ingredienti per le sepie in umido:

- Seppie
- Aglio
- Olio
- Sale
- Pepe
- Salsa di pomodoro



frixare al momento dell'uso e servire con le sepioline in guazzetto e della polenta bianca

*Suggerimento dello Chef **Andrea Galli***

Note :



INGREDIENTI:

- Acqua tonica
- Gin
- Fetta di limone

Versare l'acqua tonica nei bicchierini, congelare

Congelare nei bicchierini a -20°C, poi frixare.



Al momento dell'uso frixare e versare la granita in un bicchiere, aggiungere il gin e servire con una fetta di limone.

*Suggerimento dello Chef **Andrea Galli***

Note :



IRISH COFFEE

INGREDIENTI:

- Caffè
- Whisky
- Panna semi montata
- Zucchero a velo

Versare il caffè espresso nei bicchierini.

Congelare nei bicchierini a -20°C, poi frixare.



Al momento dell'uso frixare con l'whiski mettere nei bicchieri e guarnire con la panna semimontata e lo zucchero a velo

*Suggerimento dello Chef **Andrea Galli***

Note :



MOUSSE AI FRUTTI DI BOSCO ED ACETO BALSAMICO

INGREDIENTI:

- 140gr. Panna montata
- 100gr. Mirtilli
- 50gr. Ribes
- 60gr. Lamponi
- 40gr. Yogurt
- 40gr. Vino rosso
- 40gr. Sciroppo
- 20gr. Aceto balsamico
- 30gr. Albume
- 4gr. Colla di pesce
- Cannella q.b.
- Ginepro q.b.

Frullare i frutti di bosco con lo sciroppo, lo yogurt e l'aceto balsamico e passare al setaccio. Montare la panna. Ammorbidire e sciogliere nel vino rosso la colla di pesce. Montare a neve l'albume. Mescolare tutti gli ingredienti preparati ed aggiungere un pizzico di cannella e ginepro tritati e mettere nei bicchierini.

Congelare nei bicchierini a -20°C, poi frigare.



Ideale per servire dei piatti di selvaggina alla brace servita in coppette di patate

*Suggerimento dello Chef **Roberto Albanese***

Note :



MOUSSE AL FORMAGGIO (per crostini di pane)

INGREDIENTI:

- Utilizzare formaggio caprino o robioline fresche
- grana grattugiato
- erba cipollina o altri aromi etc.

Miscelare usando l'apposito disco sbattitore (monta panna) in plastica: formaggi cremosi aromatizzandoli.

Non serve gelare



Per accompagnare crostini grissini o cracker per un aperitivo o un antipasto non troppo "impegnativo"

Suggerimento dello Chef **Rodolfo Zane**

Note :



MOUSSE AL LIMONE – DESSERT

INGREDIENTI:

- 170gr. Succo di Limone
- 20gr. Zucchero
- 10gr. Gelatina fogli
- 300gr. Panna fresca
- 2 gocce Colorante Giallo
- 80gr meringa all'italiana
- (25gr. Albume 10gr. Zucchero a velo 40gr. Zucchero semolato 20gr. Acqua)

Preparare la meringa all'italiana
Nel frattempo mettete nella
bastardella il succo di limone con
lo zucchero, aggiungete la colla
di pesce fatta ammorbidire prima
in acqua fredda poi sciogliere in
poco succo di limone scaldato le
due gocce di colorante, quindi
aggiungete la meringa all'italiana
e in fine la panna montata (si
consiglia di fare questa
operazione appoggiando la
bastardella su un contenitore di
ghiaccio).
Dividere la massa ottenuta nei
bicchierini
Congelare nei bicchierini a
-20°C, poi frixare.



Frixare e accompagnare la mousse con fragole fresche servendo il tutto nel bicchiere.

*Suggerimento dello Chef **Roberto Albanese***

Note :



INGREDIENTI:

- 80gr salmone affumicato
- 120gr filetti sogliola
- 80gr tra fumetto
- 20gr vino bianco
- 100gr di latte
- 50gr panna
- 2 cucchiaini yogurt
- pepe e aromi
- 10gr burro
- ¼ scalogno tritato

Far imbiondire lo scalogno con il burro, aggiungere i pesci tagliati a pezzettini e fare rosolare Bagnare con il vino e il fumetto e fare cuocere 3 minuti quando freddo aggiungere gli altri ingredienti.

Congelare nei bicchierini a -20°C, poi frigare.

Se si desidera una mousse vellutata frigare 2 volte e aggiungere 1 cucchiaino di latte dopo la prima frigate.



Consigliata per crostini

Come antipasto abbinata ad una salsa a base di yogurt e aneto con pane toscano alla piastra

*Suggerimento dello Chef **Paolo Bertolotti***

Note :



INGREDIENTI:

- 240gr. Tonno in scatola
- 50gr. Vino bianco
- 50gr. Fumetto
- 60gr. Panna
- 60gr. Latte
- 2 Fette pan carrè
- 1gr. Colla di pesce
- 10gr. Albume
- Aglio pulito
- Aromi

Rosolare il tonno con aglio e aromi in poco olio, bagnare con il vino bianco e far evaporare, aggiungendo il fumetto, il latte e la colla di pesce ammolata e frullare il tutto. Aggiungere il pan carrè parato e fatto a cubetti. Montare la panna e l'albume e unire al composto. Mettere nei bicchierini

Congelare nei bicchierini a -20°C , poi frigare.
Se necessario frigare due volte poi formare delle chenelle e servire.



Ottima come antipasto con insalata mista e dei crostini condita con olio extravergine, capperini lacrimella e pomodorini pachino

*Suggerimento dello Chef **Roberto Albanese***

Note :

INGREDIENTI:

- 300gr. Aglio pulito
- 100gr.Panna
- 4 fette Pan carrè
- 1 Albume
- 20gr. Sciroppo
- 2gr. Colla di pesce
- Zenzero q.b.
- Sale q.b.
- Pepe q.b.
- Latte per macerare l'aglio q.b.

Mettere l'aglio a bagno nel latte per almeno 12 ore cambiando il latte almeno 3 volte (togliere i germogli dell'aglio), cuocere l'aglio in acqua fino a quando non è stracotto poi passarlo al setaccio e farlo raffreddare, unire il pan carrè parato e fatto a cubetti, la colla di pesce ammorbidita e sciolta nello sciroppo, la panna e gli albumi montati, aggiustare di sapore. Mettere nei bicchierini

Congelare nei bicchierini a -20°C, poi frigare.



Ideale per accompagnare le zuppe di pesce o le carni alla griglia

*Suggerimento dello Chef **Roberto Albanese***

Note :



MOUSSE DI CARCIOFI E GAMBERI – ANTIPASTO FREDDO

INGREDIENTI:

- 125gr. Carciofi
- 80gr. Gamberi
- 25gr. Pane Bianco
- 75gr. Latte
- 125gr. Panna
- 1 Scalogno
- 1 Spicchio d'Aglione
- 1 cl. Succo di Limone
- Sale q.b.
- Pepe q.b.
- Vino Bianco q.b.
- 3 Cucchiaini Acqua di cottura
- 25gr. Olio di oliva

Lessare i cuori di carciofo, quindi tagliare a fettine gamberi e carciofi e rosolare in padella con olio di oliva, scalogno e aglio. Salate e pepate, bagnate con il vino bianco. Fate raffreddare e passate al mixer con tutti gli altri ingredienti, aggiungete l'acqua di cottura e correggete di sale e pepe. Dividete la massa nei bicchierini.

Congelare nei bicchierini a -20°C , poi frigare.



Servite con crostini di pane e pesce marinato

Si può usare per accompagnare un'insalata di gamberi e patate all'erba cipollina

*Suggerimento dello Chef **Roberto Albanese***

Note :



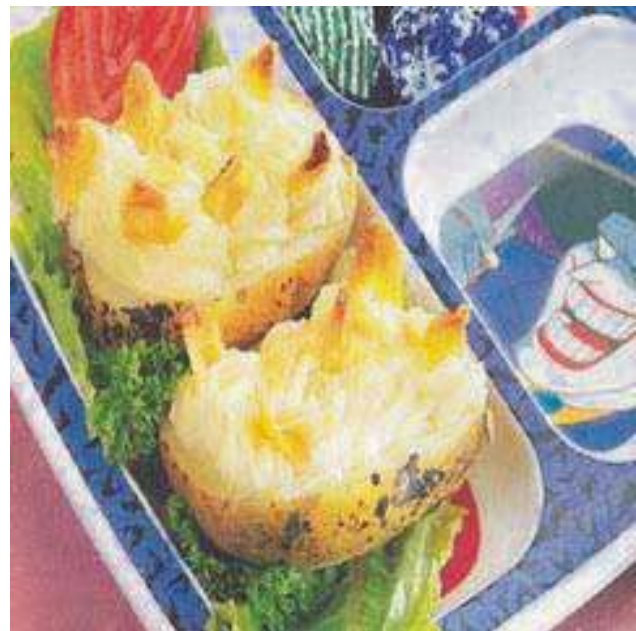
MOUSSE DI PATATA

INGREDIENTI:

- 220gr. Patata bollita
- 90gr. Panna
- 90gr. Yogurt
- 50gr latte
- 30gr. Pan carrè
- 30gr. Albume
- 1gr. Colla di pesce
- Sale q.b.
- Pepe q.b.

Tagliare la patata e il pan carrè senza scorza a piccoli pezzi. Ammorbidire la colla di pesce in acqua fredda e scioglierla nella panna. Mescolare bene tutti gli ingredienti e metterli nei bicchierini

Congelare nei bicchierini a -20°C, poi frigare.



A piacere si può aromatizzare con spezie diverse tipo curry paprika coriandolo pepe verde o rosa
Da usare come contorno per piatti di carne o pesce grigliati

*Suggerimento dello Chef **Roberto Albanese***

Note :

MOUSSE DI PESTO

INGREDIENTI:

- 300gr basilico
- 100gr olio extravergine ligure
- 50gr pinoli
- 50gr pecorino grattato
- aglio q.b.
- sale
- pepe

Sminuzzare il basilico e unirlo agli altri ingredienti disponendolo nei bicchierini.

Congelare a -20°C.

Al momento dell'uso frixare aggiungendo 1 cucchiaino di acqua



Da usare sulla pasta calda

Come salsa da aperitivo

Per accompagnare pesci alla griglia che non siano troppo grassi

Per accompagnare della carne bollita

*Suggerimento dello Chef **Paolo Bertolotti***

Note :



MOUSSE DI SALMONE E FILETTI DI SOGLIOLA – ANTIPASTO FREDDO

INGREDIENTI:

- 100gr. Salmone
- 100gr. Sogliola
- 25gr. Pane Bianco
- 100gr. Latte
- 125gr. Panna montata
- 10gr. Scalogno
- 10gr. Burro
- 50gr. Brodo di Pesce
- Sale q.b.
- Pepe q.b.
- Vino Bianco q.b.

Cuocere il pesce tagliato a dadini in un saltiere con il burro e lo scalogno, salare e pepare. Bagnare con del vino bianco, fare raffreddare quindi aggiungere tutti gli altri ingredienti. Frullare al mixer e dividere la massa nei bicchierini

Congelare nei bicchierini a -20°C, poi frigare.



Utilizzare per tartine o come mousse per accompagnare Carpacci di tonno piovra o spada decorando a piacere

NOTA: per ottenere una mousse di diversa densità si può frigare una seconda volta con l'aggiunta di due cucchiaini di latte. Potete utilizzare questa tecnica per tutte le ricette elaborate.

*Suggerimento dello Chef **Roberto Albanese***

Note :



MOUSSE DI SEDANO-RAPA

INGREDIENTI:

- 300gr. Sedano-Rapa
- 150gr. Panna
- 50gr. Burro
- Sale e pepe q.b.

Pelare il sedano-rapa e cuocerlo con panna, burro, sale e pepe. A cottura ultimata sistemare nel recipiente e abbattere a -22°C al cuore.
Frixare per ottenere una spuma soffice e bianca.



Servire la mousse su un letto di gelatina ai crauti rossi ed accompagnare il tutto con salmone affumicato.

Suggerimento dello Chef **Carlo Bresciani**

Note :

PERA COTTA ALLO ZAFFERANO E VINO BIANCO CON GELATO ALLA CANNELLA

INGREDIENTI:

- Per le pere:
 - 4 pere Williams
 - 1 litro di vino bianco
 - 1 bustina di zafferano
 - 300g di zucchero
 - 1 stecca di vaniglia
- Per il gelato:
 - 250g di latte
 - 250g di panna
 - 15g di cannella in polvere

Pulire le pere dalla pelle e togliendo i semi dal fondo;
mettere le pere in una casseruola insieme a tutti gli ingredienti e cuocerle per circa 15-20 minuti. Far sciogliere lo zucchero nel latte unito alla panna e alla cannella (82°). In seguito riporre il composto negli appositi bicchieri del FRIX-AIR.

Congelare nei bicchierini a -20°C, poi frixare.



Al momento del servizio frixare il gelato e servirlo su un letto di pere tagliate a fettine

Suggerimento dello Chef **Paolo Antuofermo**

Note :

PESTO DI RADICCHIO ROSSO

INGREDIENTI:

- 300gr. Radicchio rosso
- 30gr. Acciughe
- 5gr. Aglio
- 75gr. Mandorle
- 75gr. Olio di oliva

Tagliare il radicchio rosso grossolanamente e rosolare con olio, acciughe e aglio. Mettere nel recipiente "Frix-air", aggiungere le mandorle a pezzi.

Congelare nei bicchierini a -20°C , poi frixare.



Frixare il tutto al momento dell'uso
Usare per condire della pasta fresca alle vongole veraci

Suggerimento dello Chef **Carlo Bresciani**

Note :

PESTO LEGGERO

INGREDIENTI:

- 150gr. Olio di oliva extra vergine
- 220gr. Basilico
- 80gr. Grana grattugiato
- 50gr. Pinoli

Unire il tutto nei bicchierini

Congelare nei bicchierini a -20°C.
Quando serve frigare il tutto.



Si presenta sotto forma di gelato e si può utilizzare sia formando delle palline con il dosatore, sia lasciandolo sciogliere.

Suggerimento dello Chef **Rodolfo Zane**

Note :



POLVERE GELATA DI CIOCCOLATO E ZENZERO (per guarnire dessert al cioccolato)

INGREDIENTI:

- 150gr. Cioccolato fondente
- 300gr. Panna
- Zenzero grattugiato q.b.

Bollire la panna, quindi sciogliervi il cioccolato e grattugiarvi lo zenzero. Porre nel bicchierino e gelare a -14°C circa. Togliere e Frixare con il disco sbattitore in plastica.

Riporre in freezer e portare a -18°C .



I Al momento dell'uso Frixare con la lama in dotazione.
Deve risultare sotto forma di briciole.

*Suggerimento dello Chef **Rodolfo Zane***

Note :



PUREE DI OLIVE NERE

INGREDIENTI:

- 350gr. Olive nere denocciolate
- 45gr. Filetti d'acciuga
- 30gr. Capperi
- 10gr. Aglio
- Succo di limone q.b.
- 60gr Olio d'oliva

Tagliare gli ingredienti grossolanamente.

Versare il tutto nel recipiente "Frix-air" e chiudere la superficie. Mettere a raffreddare a -22°C al cuore.

Frixare 2 volte per ottenere un purée omogeneo.

Se necessario frixare due volte per ottenere un purée omogeneo



Servire su dei crostini o dei cracker per preparare degli stuzzichini da aperitivo

Suggerimento dello Chef **Carlo Bresciani**

Note :

INGREDIENTI:

- Polpa di 3 arance
- 3 Fogli di colla di pesce
- 3 Cucchiaini di Yogurt
- 200gr. Zucchero

riempire i contenitori ed abbattere la polpa d'arancia a -20°C.

Frixare 2 volte, aggiungere lo yogurt e lo zucchero

Scalare il tutto e sciogliervi la colla di pesce precedentemente ammorbidita in acqua fredda.

Far rapprendere la colla di pesce ed infine salsare il piatto a piacere.



NOTA: Indicata per concorsi.

Notare la perfezione della salsa lucida, brillante e gonfia.

Servire con carpaccio di ananas, cocco grattugiato e biscottini

Suggerimento dello Chef **Carlo Bresciani**

Note :

INGREDIENTI:

- 250gr. Fragole
- 125gr. Sciroppo
- 125gr. Acqua
- Mezzo Limone

Tagliare le fragole a pezzetti e mescolare bene al resto. Mettere nei bicchierini.

Congelare nei bicchierini a -20°C , poi frixare.

Al momento dell'uso mettere in una ciotola per qualche secondo in modo che assuma una consistenza liquida, poi usare a piacere sui piatti.



Perfetta per accompagnare dessert al piatto

Per un cocktail diverso aggiungere della vodka e della tonica prima di frixare

*Suggerimento dello Chef **Roberto Albanese***

Note :



SEMIFREDDO ALLA MENTA E RHUM CON SCAGLIE DI LIQUIRIZIA

INGREDIENTI:

- 3 tuorli d'uovo
- 170g di zucchero
- 30g di sciroppo alla menta
- 10g di rhum bianco
- 300g di latte
- Scaglie di liquirizia q.b.

Montare i tuorli con lo zucchero fino ad ottenere un composto spumoso. Aggiungere la menta, il rhum ed il latte, portare a 82°
Mettere il tutto nei bicchieri del FRIX-AIR..

Congelare nei bicchierini a -20°C, poi frixare.



Dopo aver "frixato" il composto disporlo in un bicchiere guarnendolo con le scaglie di liquirizia

*Suggerimento dello Chef **Paolo Antuofermo***

Note :



SEMIFREDDO IN COPPA ALLA BANANA CON GELATINA ALLO ZAFFERANO

INGREDIENTI:

- 300gr. Polpa di banana
- 90gr. Sciroppo di zucchero
- 150gr. Panna fresca
- 30gr. Zucchero

Frullare la polpa di banana con lo sciroppo di zucchero.

Montare la panna con lo zucchero. Unire il tutto mescolando bene, riempire il bicchierino e mettere a gelare.

Quando serve, Frigare e servire in coppa Martini mettendo sul fondo una gelatina allo zafferano aromatizzata con del Rhum.



Quando serve, Frigare e servire in coppa Martini mettendo sul fondo una gelatina allo zafferano aromatizzata con del Rhum.

Suggerimento dello Chef **Rodolfo Zane**

Note :



SORBETTO AGLI AGRUMI E CORIANDOLO

INGREDIENTI:

- 200gr succo Arancio
- 150gr succo Limoni
- 150gr. Sciroppo
- ½ Albume
- 2gr. Coriandolo

Pelare a vivo arancio e limoni e togliere i semini, tagliare a cubetti e aggiungere gli altri ingredienti. Mettere nei bicchierini.

Congelare nei bicchierini a -20°C, poi frigare.

Per ottenere un sorbetto dissetante aggiungere quando si friga 1 cucchiaino di vodka liscia e 2 cucchiaini di acqua



Servire con delle fette di pan di spagna di farina integrale tostato e della salsa al cioccolato amaro per avere un dessert particolare

*Suggerimento dello Chef **Roberto Albanese***

Note :



SORBETTO AGRODOLCE AL FINOCCHIO

INGREDIENTI:

- 250 g. Finocchio
- 150 g. Latte
- 50 g. Sciroppo
- 50 g. Yogurt
- 25 g. Acqua
- ¼ Foglio di colla di pesce
- Limone q.b.
- Sale q.b.
- Pepe q.b..

Cuocere il finocchio in acqua acidula e frullalo, passare al setaccio a maglie fini, unire tutti gli altri ingredienti e aggiustare di sapore. Aggiungere al composto 25gr. di acqua e la colla di pesce.

Congelare nei bicchierini a -20°C, poi frixare.



Servire con sorbetti alla frutta o con il sorbetto al basilico con un caramello all'arancia per avere un dessert fresco a base di ortaggi. Si può anche usare per accompagnare un carpaccio tiepido di verdure di stagione servendolo in una ciotolina con dell'ottimo olio extravergine del Garda o a piacere ma dal gusto delicato.

*Suggerimento dello Chef **Roberto Albanese***

Note :



SORBETTO AL CACO

INGREDIENTI:

- 400gr. Polpa di Caco
- 20gr. Acqua
- 50gr. Zucchero
- 20gr. Glucosio
- 10gr. Succo di Limone
- 2 gocce Colorante Arancio

Scaldare leggermente la polpa del caco con l'acqua, lo zucchero ed il succo di limone.

Far raffreddare e aggiungere il colorante ed il glucosio. Mescolare il tutto.

Versare nei bicchieri e abbattere la temperatura poi congelare

Congelare nei bicchierini a -20°C, poi frixare.



Servire una pallina di sorbetto con delle fette di cedro fresco caramellato.

*Suggerimento dello Chef **Roberto Albanese***

Note :



SORBETTO AL COCCO E CURRY

INGREDIENTI:

- 250gr. Latte di cocco
- 100gr. Panna
- 100gr. Latte
- 30gr. Sciroppo
- 20gr. Albume
- 1gr. Colla di Pesce
- Curry q.b.

Ammorbidire la colla di pesce e scioglierla nello sciroppo tiepido. Montare la panna e l'albume ed amalgamare tutti gli ingredienti unendo un pizzico di curry. Mettere nei bicchierini.

Congelare nei bicchierini a -20°C, poi frigare.



Ottimo per accompagnare dei piatti di pesce o pollo per dare un tocco esotico

*Suggerimento dello Chef **Roberto Albanese***

Note :



SORBETTO AL KIWI

INGREDIENTI:

- 300gr. Polpa kiwi
- 180gr. Sciroppo
- 1 Albume
- Limone spremuto q.b.

Passare il kiwi al setaccio in modo da eliminare i semi ed unire gli altri ingredienti. Mettere nei bicchierini.

Congelare nei bicchierini a -20°C, poi frigare.



Da servire in coppa con altri sorbetti biscottini e salse di frutta
Una pallina sopra una composizione di frutta fresca

*Suggerimento dello Chef **Roberto Albanese***

Note :



SORBETTO ALLA MELA VERDE

INGREDIENTI:

- 300gr di mela verde
- 180gr di sciroppo
- ½ limone
- ¼ di albume

frullare la mela verde con lo sciroppo e il limone e mettere nei bicchierini

Congelare nei bicchierini a -20°C, poi frixare.



aggiungendo della vodka e dell'acqua gasata quando si frixa si ottiene un sorbetto da bere si può anche preparare in anticipo)
si può servire accompagnato con delle chips di mela verde e salsa gelatinosa alla vodka

*Suggerimento dello Chef **Paolo Bertolotti***

Note :



SORBETTO SALATO AL BASILICO

INGREDIENTI:

- 350gr. Latte
- 50gr Panna
- 50gr. Sciroppo
- 50gr. Basilico fresco in foglie
- pulite e ben asciugate
- 10gr albume d'uovo
- Succo limone q.b.
- Sale q.b.
- Pepe q.b.

Frullare il basilico nello sciroppo freddo aggiungendo qualche goccia di limone. Amalgamare con tutti gli altri ingredienti e mettere nei contenitori monodose.

Congelare nei bicchierini a -20°C , poi frigare.



Si può abbinare a dei sorbetti di frutta per dare un gusto nuovo al gelato classico in coppa aggiungendo dei biscottini e del miele.

Adatto ad accompagnare un'insalata di gamberetti per renderla più fresca ed invitante

*Suggerimento dello Chef **Roberto Albanese***

Note :



SPUMA GORGONZOLA E MIELE

INGREDIENTI:

- 250gr latte
- 150gr gorgonzola dolce
- 50gr panna
- 50gr fontina dolce
- 1 cucchiaino di miele

Sciogliere i formaggi con il latte e la panna a fiamma bassa ed aggiungere il miele quando il composto è freddo
Mettere nei bicchierini

Congelare nei bicchierini a -20°C,
poi frigare.



Consigliata come aperitivo con dei crostini, come “formaggio” in una composizione di formaggi con confetture, come accompagnamento a del filetto di maiale alla griglia, come accompagnamento a delle verdure grigliate, come antipasto insieme al gelato al bagoss con del pane carasau e delle insalatine novelle

*Suggerimento dello Chef **Paolo Bertolotti***

Note :



TERRINA DI PESCE E VERDURE CON SORBETTO AL POMPELMO ROSA

INGREDIENTI:

● Per la terrina:

- 2 branzini da 400g filetti
- 500g di alici fresche
- 15 gamberoni
- 500g di tonno fresco pulito
- 2 melanzane grosse
- 2 peperoni rossi
- 2 peperoni gialli
- 3 zucchine
- 4 carote
- 6 asparagi
- 5dl di fumetto di pesce
- 6 fogli di colla di pesce

● Per il sorbetto

- 10 pompelmi rosa

Cuocere al forno e pelare i peperoni. Tagliare le melanzane ad uno spessore di 5mm e grigliarle.

Ripetere l'operazione con le zucchine ma con uno spessore minore. Pulire, tagliare e sbollentare le carote. Tagliare a metà gli asparagi e sbollentarli. Pulire, sfilettare e spellare i branzini. Privare i filetti dalle lische e cuocerli in acqua acidula. Procedere allo stesso modo con le alici senza spellarle. Prendere il tonno e tagliarlo a fette con uno spessore di 5mm. Pulire i gamberi e cuocerli anch'essi in acqua acidula. Ricavare il succo dai pompelmi e farlo ridurre di 1/4, in seguito mettere il succo nei bicchieri della FRIX-AIR. Mettere a bagno la colla di pesce e scioglierla nel fumetto. Ricoprire lo stampo da terrina con la pellicola e foderarlo con le melanzane. Proseguire alternando a strati le verdure e il pesce, assicurandosi di spennellare ogni strato con il fumetto.



Lasciare riposare in frigorifero per una notte in modo che la gelatina possa rapprendersi.

Sformare la terrina e tagliare delle fette dello spessore di 1,5 cm.

Disporre la porzione sul piatto e nel frattempo montare il sorbetto nel FRIX-AIR, sporzionarlo e guarnire il piatto a proprio piacere.

*Suggerimento dello Chef **Paolo Antuofermo***

Note :

TORTINO DI CAROTE CON SALSA AL CIOCCOLATO E SORBETTO ALLO ZENZERO

INGREDIENTI:

●Per il tortino:

- 100g di pasta sfoglia
- 400g di carote
- 200g di zucchero
- 4dl di acqua
- 4 uova intere
- 30g di farina bianca

●Per il sorbetto:

- 100g di zenzero pulito
- 3dl di acqua
- 100g di zucchero

●Per la salsa al cioccolato:

- 250g d'acqua
- 50g cacao
- 100gr zucchero
- 150gr cioccolato fondente

Pelare e cuocere le carote insieme all'acqua. Frullare le carote e unire il composto alle uova precedentemente amalgamate allo zucchero.

Aggiungere la farina. Stendere la pasta sfoglia, tagliarla secondo lo stampo in dotazione e foderarlo.

Riempirlo e cuocere in forno a 160°C per 35 minuti. Preparare uno sciroppo con lo zucchero, lo zenzero e l'acqua; una volta freddo disporre lo sciroppo nei bicchierini della FRIX-AIR e congelare.

In una casseruola unire il cioccolato, lo zucchero, il cacao e l'acqua; far prendere il bollore tre volte e far rapprendere.

Disporre sul piatto a piacere, "frixando" il sorbetto poco prima dell'utilizzo.

Congelare nei bicchierini a -20°C, poi frigare.



Lasciare riposare in frigorifero per una notte in modo che la gelatina possa rapprendersi.

Sformare la terrina e tagliare delle fette dello spessore di 1,5 cm.

Disporre la porzione sul piatto e nel frattempo montare il sorbetto nel FRIX-AIR, sporzionarlo e guarnire il piatto a proprio piacere.

Suggerimento dello Chef **Paolo Antuofermo**

Note :

VITELLO TONNATO

INGREDIENTI:

- 120gr Tonno sottolio
- 20gr Capperi
- 350gr Maionese
- Scamone di vitello crudo
- Sale q.b.
- Olio q.b.
- Salsa di soia

Mescolare il tonno, la maionese e i capperi, mettere nei bicchierini

Congelare nei bicchierini a -20°C , poi frigare.



Servire su fettine di scamone di vitello crudo condite con salsa di soia, sale, pepe ed un filo d'olio.

*Suggerimento dello Chef **Andrea Galli***

Note :



ZUPPA DI MAIS ALLA PAPRICA

INGREDIENTI:

- 450gr Mais in grani
 - 10gr Cipolle
 - 20gr Burro
 - 4gr Aglio tritato
 - 10gr Paprica in polvere
 - 10gr Miele
 - 40cl Brodo
 - 20cl Panna liquida 35%
- fare rinvenire la cipolla tritata e l'aglio nel burro a fuoco dolce
– aggiungere i grani di mais, la polvere di paprica e il miele, e glassare leggermente
– aggiungere il brodo e portare a ebollizione
– salare e pepare
– lasciare raffreddare
– riempire i contenitori del frix-air
- Congelare a -20°C, poi frigare.



Preparazione di una zuppa di mais

- portare la polvere di concentrato a ebollizione con il brodo
- aggiungere la crema liquida a fine ebollizione
- impiattare e guarnire con bacon croccante

Suggerimento dello Chef **Staff NEMOX**

Note :



ZUPPA DI PATATE E PORRI

INGREDIENTI:

- 250gr bianco di porri
- 20gr burro
- 1cuchiaio zucchero
- 300gr patate pelate
- 50cl brodo di legumi
- 120gr formaggio
- sale e pepe bianco
- 120 cl brodo di legumi
- panna liquida 35%
- sale e pepe

– fare rinvenire dolcemente i porri nel burro
– aggiungere lo zucchero e lasciar raffreddare
– cuocere le patate tagliate a metà
– amalgamare bene i porri e le patate
– unire il brodo agli ingredienti e porre nei contenitori del frix-air

Congelare a –20°C, poi frigare.



– portare il prodotto frixato a ebollizione con il brodo
– aggiungere della panna liquida a fine ebollizione
impiattare e guarnire

Suggerimento dello Chef **Staff NEMOX**

Note :

