



VENTI
MINUTI

BAVARESE
DI CAPRINO E NOCI

 irinnox

PER
VENTI
PERSONE

BAVARESE DI CAPRINO E NOCI

Ingredienti per 4 persone

- 15 gr noci sgusciate
- 50 gr pancarré fette lunghe
- 70 gr. formaggio taleggio
- 40 gr formaggio caprino
- 150 gr latte intero
- 50 gr panna fresca
- 2 fogli di colla di pesce da 4 gr

Procedimento

Tagliare i bordi del pancarré con un coltello a sega e tostare leggermente in forno.

Frullare in un cutter il formaggio caprino con il taleggio, aggiungere il latte tiepido e la colla di pesce precedentemente ammollata in acqua fredda.

Setacciare il composto con un passino e aggiungere la panna semimontata.

Mettere il composto in piccole formine o stampini in silicone e coprire con i crostini di pane.

Surgelare rapidamente a -18 °C con FREDDY e conservare nel freezer a -20 °C in contenitori ermetici.

Per servire, scongelare in frigorifero o a temperatura ambiente decorando con i gherigli di noce.

La bavarese di caprino e noci è una ricetta composta che può essere preparata facilmente e conservata per qualche settimana per essere servita direttamente dal vostro freezer dopo un breve scongelamento.

Antipasto ricco, facile da preparare e veloce da servire come mono porzione guarnito eventualmente anche con qualche fogliolina verde.

VENTI MINUTI
PER VENTI PERSONE



VENTI
MINUTI

RISOTTO ALLA CREMA
DI ZUCCA ALLO SCALOGNO

 irinnox

PER
VENTI
PERSONE

RISOTTO ALLA CREMA DI ZUCCA ALLO SCALOGNO

Ingredienti per 4 persone

- 280 gr *riso carnaroli*
- 80 gr *olio oliva extra vergine*
- 280 gr *zucca gialla
(cruda ma pulita)*
- 80 gr *burro*
- 50 gr *amaretti*
- 80 gr *patate*
- 160 gr *scalogno*
- 80 gr *vino bianco*
- 250 gr *vino rosso*
- 80 gr. *parmigiano grattugiato*
- 400 gr *brodo vegetale.*
- Sale e
pepe bianco q.b.*

Procedimento

Preparare una crema di zucca facendo rosolare in olio d'oliva 30 gr. circa di scalogno tritato aggiungendo zucca e patate a cubetti. Aggiungere brodo, sale, pepe e, a cottura ultimata, amaretti sbriciolati. *Frullare e raffreddare rapidamente a +3 °C con FREDDY.*

Fare imbiondire 30 gr circa di scalogno con poco olio d'oliva a fuoco medio, aggiungere il riso e tostare per qualche minuto, sfumare con il vino bianco e cuocere per 7/8 minuti aggiungendo il brodo poco per volta. *Versare il riso in una teglia e raffreddare rapidamente a +3 °C nel FREDDY.*

Preparare la salsa allo scalogno facendo ritirare il vino rosso e 100 gr. del rimanente scalogno tritato a fuoco moderato. *Frullare e filtrare con un passino, raffreddare rapidamente a +3 °C nel FREDDY.*

Al momento di servire il risotto, far bollire un mestolo di brodo in un tegame, aggiungere il riso, la crema di zucca calda e terminare la cottura con altro brodo se necessario. Mantecare con fiocchi di burro e parmigiano e servire con la salsa di scalogno calda.

Anche piatti lunghi e laboriosi come il risotto possono essere preparati qualche giorno prima; le diverse preparazioni come la salsa di zucca oppure la salsa di scalogno possono essere conservate per un paio di settimane confezionati in sottovuoto a temperatura positiva di +3 °C in frigorifero.

Oppure surgelate in comode porzioni in silicone e conservate comodamente in freezer a -20 °C per qualche mese. Anche il brodo vegetale può essere fatto in quantità maggiori per poi essere surgelato a -18 °C in comode mono porzioni ed essere riutilizzato.

VENTI MINUTI
PER VENTI PERSONE



VENTI
MINUTI

FILETTO DI MAIALE AL MIELE
SU RATATOUILLE DI ORTAGGI

 irinnox

PER
VENTI
PERSONE

FILETTO DI MAIALE AL MIELE SU RATATOUILLE DI ORTAGGI

Ingredienti per 4 persone

- 400 gr filetto di maiale pulito
- 120 gr peperoni gialli e rossi
- 130 gr melanzane
- 130 gr zucchine
- 1 cipolla
- 250 g olio extra vergine oliva
(1 bicchiere circa)
- 10 gr miele millefiori
- 100 gr pane baguette
- 1 piccolo mazzetto di timo
- Sale e pepe q.b.

Procedimento

Condire il filetto con sale e pepe, miele, mezzo bicchiere d'olio d'oliva e marinare in un sacchetto sottovuoto per qualche ora.

Nel frattempo tagliare le verdure a piccoli cubetti e saltarle in padella con il restante olio d'oliva fino a completa cottura, insaporendo con un pizzico di sale e pepe.

Rimuovere il filetto dal sacchetto e rosolare la carne in una padella anti aderente con poco olio d'oliva fino ad ottenere una marcata colorazione dorata, terminare la cottura in forno a bassa temperatura +80 °C circa, fino a raggiungere +65 °C al cuore. **Raffreddare il filetto di maiale a +3 °C nel FREDDY e conservare in frigorifero.**

Per servire rigenerare il filetto di maiale in forno per qualche minuto e servire con la ratatouille calda e fette di baguette abbrustolite in padella, guarnire con ciuffi di timo fresco.

Una carne delicata come il filetto di maiale può essere cotta e raffreddata rapidamente a +3 °C nel FREDDY, per poi essere conservata in frigorifero fino a 2 settimane se dopo la cottura viene messa in sottovuoto con ZERO.

La rigenerazione del filetto può essere fatta direttamente nel sacchetto sottovuoto in forno a vapore oppure in una pentola con acqua calda.

Il filetto di maiale, che normalmente si secca se non viene servito immediatamente, dopo la cottura risulterà morbido e sugoso come appena fatto.

VENTI MINUTI
PER VENTI PERSONE

A close-up photograph of coffee beans and cocoa powder. The beans are light brown and have a textured surface, while the cocoa powder is a rich, dark brown color. The background is a soft, out-of-focus blur of the same ingredients.

VENTI
MINUTI

CREMA TIRAMISÙ

 irinnox

PER
VENTI
PERSONE

CREMA TIRAMISÙ

Massa all'uovo montato

Ingredienti per 4 persone

- 100 gr. mascarpone
- 50 gr. panna fresca
- 80 gr. panna fresca
- 1 foglio di colla di pesce
- 60 gr. massa all'uovo montato
(patè a bombe)

Massa all'uovo montato

- 3 tuorli uovo
- 40 gr acqua
- 60 gr zucchero

Biscotto al cioccolato

- 1 uovo
- 30 gr zucchero
- 5 gr miele d'acacia
- 25 gr. farina 00
- 5 gr cacao amaro in polvere

Inserto centrale al caffè e cacao

- 30 gr acqua
- 30 gr zucchero
- 10 gr panna fresca
- 6 gr cacao amaro in polvere
- 6 gr caffè ristretto

Procedimento

Far bollire acqua e zucchero fino a 120 °C versare delicatamente sui rossi d'uovo e mescolare velocemente con un frullatore fino ad ottenere un composto chiaro.

Ammorbidire la gelatina in acqua fredda e poi scioglierla nella massa all'uovo. Montare i 50 gr di panna fresca con il mascarpone. Unire la panna montata con il mascarpone alla massa all' uovo montato e 80 gr di panna semi montata.

Biscotto al cioccolato

Montare bene uova, zucchero e miele. Unire la farina e il cacao setacciati insieme, stendere il composto su carta da forno e cuocere in forno a 200 °C per 7/8 minuti. **Raffreddare nel FREDDY a +3°C .**

Interno liquido al caffè e cacao

Portare in ebollizione tutti gli ingredienti, versare il liquido in piccoli stampi di silicone e **surgelare rapidamente nel FREDDY a -18 °C e conservare in freezer.**

Assemblaggio

Tagliare un disco di bisquit al cioccolato per ogni bicchierino, inzupparli di caffè e sistemarli sul fondo dei bicchierini.

Versare uno strato di crema di tiramisù, porre al centro una sferetta di liquido caffè/ cacao e coprire con la crema rimanente. **Raffreddare rapidamente a +3 °C nel FREDDY e prima di servire spolverare con cacao in polvere.**

I bicchierini di tiramisù dopo essere stati raffreddati rapidamente hanno una durata di 5/6 giorni in frigorifero. Se surgelati rapidamente a -18°C nel FREDDY si possono conservare anche per più di un mese. Ecco un altro classico della buona cucina italiana, un dolce riproposto in chiave moderna pronto per essere servito in ogni occasione. Naturalmente le quantità possono essere raddoppiate o triplicate per un numero maggiore di tiramisù.

Il bisquit al cioccolato per esempio può essere surgelato rapidamente a -18 °C nel FREDDY e conservato per un mese in freezer pronto per essere usato e realizzare altri dolci.

VENTI MINUTI
PER VENTI PERSONE

VENTI
MINUTI



PER
VENTI
PERSONE

VENTI MINUTI PER VENTI PERSONE

Cucinare per tanti amici e mangiare con loro è un piacere a cui spesso siamo costretti a rinunciare per mancanza di tempo.

Irinox Home invita a **riscoprire la convivialità** attraverso venti eventi esclusivi ospitati in negozi selezionati in tutta Italia.

Bastano solo **venti minuti** per preparare un **pranzo completo per venti persone** con uno squisito **menu di ricette stagionali**, facili da preparare e da conservare grazie alle tecnologie innovative che Irinox mette a disposizione in versione domestica.

Un invito a riscoprire la voglia di gustare in buona compagnia piatti gustosi e genuini preparati in casa: **la bella abitudine di fare festa insieme !**