



Ricettario

13-14 Maggio 2024

Open Day

Chef e tecnico dimostratore
Constantin Nechifor



Uovo Fritto



Ingredienti

- 15 Uova sode
Eurovo Service Élite
- 300 g Tuorlo/Misto d'uovo
Eurovo Service Élite
- 150 g Farina
- 150 g Pangrattato
- 50 g Pecorino
- Q.b. Sale, pepe e noce moscata

Uovo Esotico



Ingredienti

- 15 Uova sode
Eurovo Service Élite
- 200 g Alpigiana o crema di
formaggio spalmabile
- 50 g Maionese
- 30 g Uova di salmone/lompo
- 1 Lime
- Q.b. Sale e pepe



Procedimento

1. Panare le uova sode due volte, nell'ordine: tuorlo/misto d'uovo, farina e pangrattato
2. Nella seconda panatura aggiungere pecorino, sale, pepe e noce moscata
3. Far riposare le uova per circa 20 minuti
4. Friggere le uova e poi tagliarle a metà



Procedimento

1. Tagliare le uova sode a metà
2. Mescolare maionese, formaggio spalmabile e condire a piacere
3. Con l'aiuto di una sac à poche, dressare la crema sull'uovo
4. Rfinire l'uovo con uova di salmone/lompo e lime



Polpette alla carbonara



Ingredienti

300 g Pane in cassetta
senza crosta

90 g Latte

120 g Guanciale

80 g Pecorino grattugiato

Q.b. Pepe nero

INSERTO MORBIDO:

100 g **Cuisine Royale**
Eurovo Service

Q.b. Sale

Q.b. Pepe nero



Procedimento

1. Preparare il ripieno miscelando il Cuisine Royale con il sale e il pepe
2. Versarlo all'interno di stampini e congelare
3. In una padella rosolare il guanciale
4. In una ciotola, o in planetaria, mettere il pane in cassetta, senza crosta, a pezzettini, il pecorino grattugiato, il latte ed il guanciale rosolato con tutto il suo grasso
5. Lavorare fino ad ottenere un impasto omogeneo
6. Coprire e lasciare riposare per mezz'ora a temperatura ambiente
7. Prelevare un pugno di impasto ed inserirlo all'interno del cubetto di Cuisine Royaler ancora congelato
8. Richiudere l'impasto ed arrotondare la polpetta
9. Friggere in olio caldo fino a doratura



Club Sandwich



Ingredienti

1000 g **Cuisine Royale**
Eurovo Service

100 g Panna liquida

100 g Parmigiano grattugiato

100 g Maionese

100 g Fesa di tacchino

30 g Insalatina mista

2 pz Pomodoro ramato

1 Confezione pane al latte
per tramezzini

Q.b. Sale, pepe e noce moscata



Procedimento

1. In una caraffa versare il Cuisine Royale, la panna liquida, il formaggio grattugiato, il sale, il pepe e la noce moscata grattugiata
2. Mixare tutto con un frullatore ad immersione, versare il composto in una teglia e cucinare a 140°C per 20-25 minuti
3. Far raffreddare bene la frittata
4. Stendere la prima fetta di pane al latte, ricoprire con la maionese, l'insalatina mista, uno strato di frittata e la fesa di tacchino
5. Coprire con una fetta di pane al latte spalmata di maionese su entrambe i lati, aggiungere nuovamente l'insalatina, la fesa di tacchino, la frittata e il pomodoro
6. Chiudere con una fetta di pane, pareggiare tutti i lati e tagliare a piacere
7. Può essere servito freddo o leggermente tostato in forno o su una piastra





Babà al Rum con crema pasticcera e panna montata



Ingredienti

Q.b. **Crema Pasticcera
Professionale Eurovo Service**

Q.b. **Bagna al Rum Caribe
Lolli Liquori**

500 g Panna liquida

50 g Zucchero semolato

Q.b. Mini babà

Tiramisù all in



Ingredienti

320 g **Pâte à Bombe
Bakery Innovation**

800 g Mascarpone

200 g Panna



Procedimento

1. Mettere in infusione nella bagna al Rum Caribe i mini babà
2. Strizzarli e alternarli in bicchiere a strati di Crema Pasticcera
3. Completare con della panna montata con lo zucchero



Procedimento

1. Raffreddare la Pâte à Bombe a +4°C
2. Unire e montare il mascarpone in planetaria con frusta, fino a raggiungere una struttura soffice e cremosa
3. Utilizzare a piacere



Mousse al cioccolato fondente 60%CT



Ingredienti

200 g **Pâte à Bombe**
Bakery Innovation

200 g **Meringa Evolution**
Bakery Innovation

500 g Panna 35% MG
montata lucida

350 g Copertura fondente
60%CT



Procedimento

1. Montare la Pâte à Bombe con la Meringa Evolution insieme
2. Versare in una bowl di plastica capiente e incorporare il cioccolato fuso a 45°C
3. Mescolare con un cucchiaio a spatola facendo un movimento dal basso verso l'alto fino ad ottenere una struttura lucida e soffice
4. Aggiungere metà panna montata
5. Mescolare con un cucchiaio a spatola facendo un movimento dal basso verso l'alto fino ad ottenere una struttura omogenea
6. Aggiungere la seconda parte di panna montata
7. Mescolare con un cucchiaio a spatola facendo un movimento dal basso verso l'alto fino ad ottenere una struttura lucida, soffice e cremosa

