

Naturae®

INSPIRATIONS BOOK



silikomart®
professional

MADE IN ITALY



INDEX

POLPO²⁰
Inspiration by Grégoire Berger 06

LISCA⁴
Inspiration by Grégoire Berger 14

SCAMPO²⁰
Inspiration by Grégoire Berger 22

MICHETTA⁹²
Inspiration by Cristina Bowerman 30

MILANESE²⁵
Inspirations by Andrea Valentinetti 36

ERBETTA⁴³
Inspirations by Andrea Valentinetti 42

FEMORE³²
Inspirations by Andrea Valentinetti 48

PANNOCCHIA²⁰
Inspiration by Terry Giacomello 54

PEPERONCINO¹³
Inspiration by Francesco Apreda 62

POMODORO²⁴
Inspiration by Andrea Valentinetti 70

CAROTA²⁰
Inspiration by Viviana Varese 76

BOSCO & FORESTA
Inspirations by Andrea Valentinetti 84

**CERCHIO, QUADRATO
& TRIANGOLO**
Inspirations by Andrea Valentinetti 88



Naturae *La natura come non l'avete mai vista.*

Un' originale interpretazione degli elementi naturali per dare forma ad un' inedita versione del gusto.

Dal laboratorio di innovazione di Silikomart Professional nasce la nuova gamma Naturae, sviluppata grazie alla visione creativa e avanguardista di alcuni degli chef più acclamati del panorama nazionale e internazionale.

Silikomart Professional approda nel settore HO.RE.CA portando con sé tutti i plus che caratterizzano il silicone liquido platinico. Dall'alta performance, alla resistenza termica e all'estrema flessibilità.

Una linea di stampi in silicone dedicata interamente ai professionisti della ristorazione: le forme di Madre Natura danno vita a piatti esclusivi come antipasti, entrée e portate principali.

La gamma Naturae è composta da 12 stampi in silicone liquido platinico alimentare appositamente sviluppati per la ristorazione.

Naturae *The nature as you have never seen it.*

An original interpretation of elements of nature to shape an innovative version of taste.

From Silikomart Professional innovation lab the new range Naturae develops thanks to the creative and avant-garde vision of some of the most acclaimed chefs in the national and international scenario.

Silikomart Professional lands in the HO.RE.CA sector bringing all the liquid platinum silicone benefits in this new journey. From high performance, to thermal stability and great flexibility of the material.

A range of silicone moulds entirely dedicated to haute cuisine professionals: the shapes of Mother Nature bring to life exclusive plates like starters, entrées and main courses.

Naturae is composed of 12 liquid platinum silicone moulds specifically developed for the haute cuisine.

Naturae *La nature comme vous ne l'avez jamais vue.*

Une interprétation originale des éléments naturels pour donner forme à une nouvelle version du goût.

Du laboratoire d'innovation de Silikomart Professional est née la nouvelle gamme Naturae, développée grâce à la vision créative et avant-gardiste de certains chefs parmi les plus réputés sur la scène nationale et internationale.

Silikomart Professional arrive dans le secteur HO.RE.CA en apportant tous les avantages qui caractérisent le silicone liquide platine. De la haute performance, à la résistance thermique, à l'extrême flexibilité.

Une gamme de moules en silicone entièrement dédiée aux professionnels de la haute cuisine: les formes de Dame Nature donnent vie à des assiettes exclusives telles que des entrées et des plats de résistance.

La gamme Naturae se compose de 12 moules en silicone liquide platine alimentaire spécifiquement développés pour le secteur de la restauration.

LA VISIONE - THE VISION - LA VISION

DALLA NATURA AL PIATTO

FROM THE NATURE TO THE PLATE - DE LA NATURE À L'ASSIETTE





Polpo
Octopus
Poulpe



LA FORME - THE SHAPE - LA FORME

POLPO²⁰



Grégoire Berger



POLPO²⁰

Misure 60 x 55 h 20 mm
Volume 12 x 20 ml Tot. 240 ml

Size 2.36 x 2.16 h 0.78"
Volume 12 x 0.67 oz Tot. 8.11 oz

Item Code: 36.357.36.0065





LA RICETTA - THE RECIPE - LA RECETTE



Grégoire Berger



POLPO

BOUILLABAISSSE

INGREDIENTI

2 kg finocchio
500 g cipolla
500 g sedano
1,5 kg pomodoro
4 pz filetti di branzino
brodo di pesce
100 g coriandolo fresco
2 g zafferano
5 pz anice stellata
100 g aglio
paprika affumicata
sale

PROCEDIMENTO

Cuocere le verdure fino a doratura. Scottare i filetti marinati con sale e paprika. Unire pomodori e i filetti di branzino alle verdure, coprire con il brodo di pesce e cuocere per 20 minuti. Aggiungere il coriandolo fresco e mixare. Filtrare e aggiustare il condimento.

CRUMBLE DI KIMCHEE

INGREDIENTI

80 g farina
50 g farina di mandorle
30 g zucchero
50 g burro
40 g noci
2 cucchiaini peperoncino d'Espelette
4 cucchiaini kimchee base

PROCEDIMENTO

Mixare tutti gli ingredienti. Spezzettarli in pezzi da 0,5 cm. Spargere su un tappetino in silicone Silicopat e infornare a 160°C per 12-15 minuti. Rompere in pezzetti più piccoli e lasciar raffreddare.

SALSA KIMCHEE

INGREDIENTI

150 g ketchup
50 g kimchee base

PROCEDIMENTO

Mixare gli ingredienti insieme, conservare in una bottiglia da salsa.

POLPO KIMCHEE

INGREDIENTI

80 g panna
200 g latte
48 g tuorli
10 g glucosio
10 g trimolina
30 g salsa kimchee (20 g ketchup/10 g kimchee no moto)
2 fogli di gelatina
100 g panna montata

PROCEDIMENTO

Fare una crema inglese con gli ingredienti, insaporirla con la salsa kimchee a piacere. Aggiungere i fogli di gelatina, lasciar raffreddare e incorporare la panna montata. Versare nelle cavità dello stampo Polpo²⁰, congelare per due ore. Sformare.

POLVERE DI ARAGOSTA

INGREDIENTI

gambe di due aragoste cotte
teste svuotate di due aragoste cotte
250 g olio di colza
2,5 g pepe nero
1 foglia d'alloro
100 g maltodestrina in polvere

PROCEDIMENTO

In un robot da cucina sminuzzare finemente le zampe dell'aragosta e il guscio con l'olio fino a raggiungere una colorazione arancione. Trasferire su una padella. Aggiungere pepe e foglia d'alloro. Portare a bollire e continuare a sobbollire fino a che i succhi dell'aragosta non saranno completamente evaporati. Togliere la padella dal fuoco e lasciar riposare per 4 ore. Portare a bollire nuovamente e lasciar riposare per altre 4 ore. Foderare un setaccio con carta assorbente. Filtrare l'olio attraverso il setaccio. Lasciar raffreddare. Conservare in un contenitore ermetico in frigorifero per circa 1 mese o congelare. Aggiungere 50 g dell'olio sciolto a 100g di Maltodestrina in polvere fino a raggiungere la consistenza di una polvere. NB: utilizzare solamente olio, nessun residuo di acqua, poiché potrebbe inumidire la polvere. Aggiungere sale.

OCTOPUS

BOUILLABAISSSE

INGREDIENTS

2 kg fennel
500 g onion
500 g celery
1,5 kg tomatoes
4 pieces of seabass filet
fish stock
100 g fresh coriander
2 g safran
5 pieces of star anis
100 g garlic
smoked paprika
salt

KIMCHEE CRUMBLE

INGREDIENTS

80 g flour
50 g almond flour
30 g sugar
50 g butter
40 g walnuts
2 tbsp of espelette pepper
4 tbsp of kimchee base

KIMCHEE SAUCE

INGREDIENTS

150 g tomato ketchup
50 g kimchee base

KIMCHEE OCTOPUS

INGREDIENTS

80 g cream
200 g milk
48 g egg yolks
10 g glucose
10 g trimoline
30 g kimchee sauce (20 g tomato ketchup / 10 g kimchee no moto)
2 gelatine sheets
100 g whipped cream

LOBSTER POWDER

INGREDIENTS

small legs of 2 cooked lobsters
emptied head shell of 2 cooked lobsters
250 g canola oil
2.5 g black peppercorns
1 bay leaf
100 g maltodextrin powder

PROCEDURE

Cook vegetables until golden brown. Sear the seabass filets already seasoned with salt and paprika. Combine tomatoes and seabass filets with vegetables, cover with the fish stock and cook for 20 minutes. Add fresh coriander at the last minute and blend it. Strain and adjust the seasoning.

PROCEDURE

Mix the ingredients together, break in pcs in 0,5 cm parts. Spread on a Silicopat silicone mat and bake at 160°C (320 °F) for 12-15 minutes. Break in smaller pcs and let it cool down.

PROCEDURE

Mix ingredients together and keep in a squeeze bottle.

PROCEDURE

Make a crème anglaise with the ingredients and season it with the kimchee ketchup to taste. Add the gelatine sheets, cool down and add the whipped cream. Pour the mixture into Polpo²⁰ mould cavities, freeze 2 hours and unmould.

PROCEDURE

In a food processor, finely chop the lobster legs and shells with the oil until it turns orange. Transfer to a saucepan. Add peppercorns and bay leaf. Gently bring to the boil and simmer very gently until the lobster juice has completely evaporated. Remove the saucepan from the heat and let it rest for about 4 hours. Boil again and rest again 4 hours. Line a sieve with paper towels. Strain the oil through the sieve and let it cool. Store in an airtight container in the refrigerator for about 1 month or freeze. Take 50 g of melted oil and add 100 g of maltodextrin powder until it turns to a powder. NOTE: Only oil, no water residues as it will moist the powder. Add salt.

POULPE

BOUILLABAISSSE

INGRÉDIENTS

2 kg fenouil
500 g oignon
500 g céleri
1,5 kg tomates
4 pièces de bar filet
bouillon de poissons
100 g coriandre fraîche
2 g safran
5 anis étoile
100 g ail
paprika fumée
sel

KIMCHEE CRUMBLE

INGRÉDIENTS

80 g farine
50 g farine d'amandes
30 g sucre
50 g beurre
40 g noix
2 cuillères à café de piment d'Espelette
4 cuillères à café de kimchee

KIMCHEE SAUCE

INGRÉDIENTS

150 g ketchup
50 g kimchee base

KIMCHEE POULPE

INGRÉDIENTS

80 g crème
200 g lait
48 g jaunes d'oeufs
10 g glucose
10 g trimoline
30 g kimchee sauce (20 g ketchup/10 g Kimchee no moto)
2 feuilles de gélatine
100 g crème fouettée

POUDRE DE HOMARD

INGRÉDIENTS

Pattes de deux homards cuits
Têtes vides de deux homards cuits
250 g huile de colza
2,5 g poivre noir
1 feuille de laurier
100 g Maltodextrine en poudre

PRÉPARATION

Cuire les légumes jusqu'à ce qu'ils soient dorés, saisir le poisson mariné avec sel et paprika. Ajouter les tomates et le poisson dans les légumes, couvrir avec le bouillon pendant 20 minutes. Ajouter la coriandre fraîche au dernier moment et mélanger. Filtrer et assaisonner avec sel.

PRÉPARATION

Mélanger tous les ingrédients. Casser en morceaux de 0,5 cm. Étaler sur un tapis en silicone Silicopat et cuire au four à 160°C pendant 12-15 minutes. Casser en petits morceaux et laisser refroidir.

PRÉPARATION

Mélanger les ingrédients et conserver dans une bouteille à sauce.

PRÉPARATION

Faire une crème anglaise avec les ingrédients, assaisonner avec de la sauce kimchee selon au goût. Ajouter les feuilles de gélatine, laisser refroidir et ajouter 10 g de crème fouettée. Verser dans les cavités du moule Polpo²⁰, congeler pendant deux heures. Démouler.

PRÉPARATION

Dans un robot pâtissier, hacher finement les pattes de homard et la coquille avec l'huile jusqu'à obtenir une couleur orange. Transférer dans une poêle. Ajouter poivre et feuille de laurier. Porter à ébullition et continuer à mijoter jusqu'à ce que le jus de homard soit complètement évaporé. Retirer la poêle du feu et laisser reposer pendant 4 heures. Porter à nouveau à ébullition et laisser reposer pendant 4 heures. Tapiser une passoire avec des serviettes en papier. Filtrer l'huile au tamis. Laisser refroidir. Conserver dans un récipient hermétique au réfrigérateur pendant environ 1 mois ou congeler. Ajouter 50 g d'huile fondue à 100 g de poudre de maltodextrine jusqu'à obtenir une farine. Note: utiliser uniquement huile, pas d'eau résiduelle car elle pourrait humidifier la farine. Ajouter sel.

LA VISIONE - THE VISION - LA VISION

DALLA NATURA AL PIATTO

FROM THE NATURE TO THE PLATE - DE LA NATURE À L'ASSIETTE





Lisca
Fishbone
Arête



LA FORMA - THE SHAPE - LA FORME

LISCA⁴



Grégoire Berger



LISCA⁴

Misure 104,5 x 35,4 mm h 4 mm
Volume 16 x 4 ml Tot. 64 ml

Size 4.11 x 1.39 h 0.15"
Volume 16 x 0.13 oz Tot. 2.16 oz

Item Code: 33.309.36.0065





Grégoire Berger



LISCA

SALSICCE DI CAPASANTA

INGREDIENTI

280 g capesante
2 albumi
2/3 cl succo di limone (trovare il perfetto bilanciamento)
4 g sale
20 g purea di prezzemolo (trovare il perfetto bilanciamento)

CORALLO NERO

INGREDIENTI

470 g acqua
240 g olio di mais
50 g farina
1 g sale
nero di seppia (per dare un colore grigio scuro)

FINOCCHIO CONFIT

INGREDIENTI

1 pezzo grande di finocchio
20 g olio d'oliva
sale
pepe bianco

PUREA DI FINOCCHIO

INGREDIENTI

4 bulbi di finocchio
2 spicchi d'aglio
750 g brodo di pollo
375 g latte
42 g mascarpone
1 cucchiaino di sale
1/4 cucchiaino di pepe nero macinato
2 cucchiaini di foglie di menta tritate
1 mazzo d'aneto
1 patata

CRACKER DI LISCA

INGREDIENTI

30 g burro
20 g zucchero
44 g albumi
66 g farina
10 g parmigiano grattugiato
nero di seppia

BEURRE BLANC AL FINOCCHIO

INGREDIENTI

2 scalogni
50 g finocchi confit
1 goccia di succo di limone
1 cucchiaino di olio d'oliva
200 g burro
amido di mais
sale

PROCEDIMENTO

Tritare capesante, sale, albumi e succo di limone in un thermomix. Raffreddare in un bagno di ghiaccio. Incorporare la purea di prezzemolo mescolando. Realizzare delle salsicce su una pellicola trasparente (diametro 0,5 cm) con l'aiuto di una sac à poche. Avvolgere senza incorporare aria e cuocere a 85 °C per circa 5 minuti e raffreddare. Porzionare in salsicce di 5 cm, due per piatto.

PROCEDIMENTO

Mixare tutti gli ingredienti e cuocere in una padella antiaderente uno strato sottile, fino ad ottenere una forma reticolata. Raffreddare su carta assorbente e rompere ottenendo la forma di un corallo.

PROCEDIMENTO

Pulire e cuocere il finocchio sotto vuoto con olio d'oliva, sale e pepe. Cuocere per circa un'ora a 84 °C. Raffreddare in un bagno di ghiaccio. Tagliare in modo da ottenere una forma a freccia. Mettere da parte il confit restante per la beurre blanc.

PROCEDIMENTO

Cuocere in una pentola a fuoco medio-alto bulbi di finocchio sminuzzati, patata, aglio, brodo di pollo e latte. Lasciar sobbollire a fuoco lento e continuare la cottura per circa 30 minuti o fino a quando il finocchio e le patate non saranno morbide. Filtrare il composto ottenuto, versare in un thermomixer e frullare molto finemente fino ad ottenere una purea. Aggiungere mascarpone, sale e pepe e mixare. Aggiungere la menta e mixare. Se insipido, insaporire con sale e pepe. Aggiungere il mazzo d'aneto per colorare e dare sapore al composto e mixare a massima velocità. Utilizzare tiepido.

PROCEDIMENTO

Mixare tutti gli ingredienti. Versare nelle cavità dello stampo Lisca⁴ e cuocere in forno a 170°C per 10 minuti. Una volta pronto insaporire con sale.

PROCEDIMENTO

Sminuzzare gli scalogni e i finocchi confit, rosolare nel succo di limone e nell'olio d'oliva. Fare una riduzione e incorporare al burro poco a poco, filtrare e addensare con un pizzico di amido di mais. Servire caldo.

FISH BONE

SCALLOPS SAUSAGE

INGREDIENTS

280 g scallops
2 egg whites
2/3 cl lemon juice (find the perfect balance)
4 g salt
20 g prasley puree (find the perfect balance)

PROCEDURE

Mix scallops, salt, eggs and lemon juice with a thermomix. Cool down on ice bath. Whisk properly and add parsley puree. Use a piping bag to make sausages on cling film (diameter 0.5 cm). Roll without air inside and cook at 85°C (185°F) for 4/5 minutes and cool down immediately. Two per plate.

BLACK CORALS

INGREDIENTS

470 g water
240 g corn oil
50 g flour
1 g salt
squid ink (to colour dark grey)

PROCEDURE

Clean and cook the fennel sous vide with olive oil, salt and pepper. Cook for about an hour at 84°C (183,2°F) Cool down in ice bath. Cut into arrow pieces, keep the left confit for the beurre blanc.

CONFIT FENNEL

INGREDIENTS

1 big piece of fennel
20 g olive oil
salt
white pepper

PROCEDURE

Clean and cook the fennel sous vide with olive oil, salt and pepper. Cook for about an hour at 84°C (183,2°F) Cool down in ice bath. Cut into arrow pieces, keep the left confit for the beurre blanc.

FENNEL PURÉE

INGREDIENTS

4 fennel bulbs
2 garlic cloves
750 g chicken broth
375 g milk
42 g mascarpone cheese
1 tsp salt
1/4 tsp ground black pepper
2 tsp chopped mint leaves
1 bunch dill
1 potato

PROCEDURE

Place the chopped fennel, potato, garlic, chicken broth and milk in a large pot over medium-high heat. Bring the mixture to a simmer and keep cooking for about 30 minutes or until fennel and potatoes are soft. Drain the obtained mixture and place it in a thermomixer. Mix until obtaining a very thin puree. Add mascarpone cheese, salt, and pepper and mix to combine. Add mint and mix. Add more salt and pepper if necessary. Add the bunch dill to colour the mixture and season, mix in full speed. Use warm.

FISH BONE CRACKER

INGREDIENTS

30 g butter
20 g sugar
44 g white eggs
66 g flour
10 g grated parmesan
squid ink

PROCEDURE

Mix all ingredients. Pour the obtained mixture into the Lisca⁴ mould and cook at 170°C (338 °F) for 10 minutes. Once ready add salt.

FENNEL BEURRE BLANC

INGREDIENTS

2 shallots
50 g confit fennel
1 drop of lemon juice
1 tbsp olive oil
200 g bordier butter
corn starch
salt

PROCEDURE

Mince shallots and confit fennel, sweat them in the lemon juice and olive oil. Let reduce and whisk in the butter little by little. Strain and thicken with a touch of corn starch. Serve hot.

ARÊTE

SAUCISSE DE COQUILLES SAINT-JACQUES

INGRÉDIENTS

280 g coquilles Saint-Jacques
2 blancs d'œuf
2/3 cl jus de citron (trouver l'équilibre parfait)
4 g sel
20 g purée de persil (trouver l'équilibre parfait)

PRÉPARATION

Mélanger les coquilles Saint-Jacques avec sel, blancs d'œufs et jus de citron dans un thermomix. Refroidir dans la glace. Fouetter et ajouter la purée de persil. À l'aide d'une poche à douille réaliser des saucisses sur film plastique (0,5 cm de diamètre). Envelopper les saucisses sans incorporer d'air et cuire à 85°C pendant 4/5 min. Refroidir immédiatement. Portionner en saucisses de 5 cm, deux par assiette.

CORAIL NOIR

INGRÉDIENTS

470 g eau
240 g huile de maïs
50 g farine
1 g sel
encre de seiche (pour donner la couleur grise)

PRÉPARATION

Mélanger tous les ingrédients et cuire dans une poêle antiadhésive jusqu'à obtenir une forme réticulée (une fine couche). Laisser refroidir sur un papier absorbant et casser pour obtenir un corail.

FENOUIL CONFIT

INGRÉDIENTS

1 (gros) morceau de fenouil
20 g huile d'olive
sel et poivre blanc

PRÉPARATION

Nettoyer et cuire le fenouil sous vide avec l'huile d'olive, sel et poivre. Cuire au four environ une heure à 84°C. Refroidir dans la glace. Couper en forme de flèche. Réserver le confit restant pour le beurre blanc.

PURÉE DE FENOUIL

INGRÉDIENTS

4 bulbes de fenouil
2 gousses d'ail
750 g bouillon de poulet
375 g lait
42 g mascarpone
1 cuillère à café de sel
1/4 cuillère à café de poivre noir
2 cuillères à café de feuilles de menthe hachées
1 bouquet d'aneth
1 pomme de terre

PRÉPARATION

Cuire les bulbes de fenouil hachés, la pomme de terre pelée, l'ail, le bouillon de poulet et le lait dans une casserole à feu moyen-vif. Porter le mélange à feu doux et poursuivre la cuisson environ 30 minutes ou jusqu'à ce que le fenouil et les pommes de terre soient tendres. Filtrer le mélange de fenouil, verser dans un thermomix et mixer très finement. Ajouter mascarpone, sel et poivre et mélanger. Incorporer la menthe hachée. Sel et poivre au goût. Ajouter le bouquet d'aneth pour colorer et donner saveur au mélange et mélanger à vitesse maximale. À utiliser chaud.

CRACKER ARÊTE

INGRÉDIENTS

30 g beurre
20 g sucre
44 g blanc d'œuf
66 g farine
10 g parmesan râpé
encre de seiche

PRÉPARATION

Mélanger tous les ingrédients. Verser dans le moule Lisca⁴ et cuire au four à 170°C pendant 10 minutes. Une fois prêt, assaisonner avec sel.

BEURRE BLANC AU FENOUIL

INGRÉDIENTS

2 échalotes
50 g fenouil confit
1 cuillère à soupe de jus de citron
1 cuillère à soupe d'huile d'olive
200 g beurre bordier
amidon de maïs
sel

PRÉPARATION

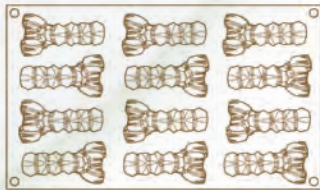
Émincer les échalotes et le fenouil confit restant, les faire suer dans le jus de citron et l'huile d'olive. Laisser réduire et incorporer le beurre petit à petit, filtrer et épaissir avec l'amidon de maïs. Servir chaud.

LA VISIONE - THE VISION - LA VISION

DALLA NATURA AL PIATTO

FROM THE NATURE TO THE PLATE - DE LA NATURE À L'ASSIETTE





Coda d' astice
Lobster tail
Queue de homard



LA FORMA - THE SHAPE - LA FORME

SCAMPO²⁰



Grégoire Berger



SCAMPO²⁰

Misure 81 x 42 mm h 14,5 mm
Volume 12 x 20 ml Tot. 240 ml

Size 3.18 x 1.65 h 0.57"
Volume 12 x 0.67 oz Tot. 8.11 oz

Item Code: 36.349.36.0065





Grégoire Berger



CODA D'ASTICE

CREMA DI CALVOLFIORE

INGREDIENTI

500 g cavolfiore sminuzzato
1 cipolla bianca
1 l panna
3 foglie d'alloro
timo
aglio

PROCEDIMENTO

Cuocere tutti gli ingredienti insieme fino a quando non risulteranno morbidi. Frullare.

SFERE DI PANNA COTTA AL CAVOLFIORE

INGREDIENTI

750 g crema al cavolfiore
3 fogli di gelatina
sale
pepe

PROCEDIMENTO

Riscaldare 200 g di crema al cavolfiore e aggiungere i fogli di gelatina precedentemente idratati e strizzati, mixare con la crema restante e insaporire. Versare nello stampo Truffles⁵ e congelare per una notte. Sformare e conservare in congelatore fino a 15 minuti prima di servire.

CAVOLFIORE SOTTACETO

INGREDIENTI

1 cavolfiore
2 cucchiaini di sale
500 ml aceto distillato
200 g zucchero semolato
1 cucchiaino di semi di senape
1 cucchiaino di semi di coriandolo
½ cucchiaino di semi di cumino

PROCEDIMENTO

Spezzettare il cavolfiore in pezzi da 1cm, riporre in una ciotola e cospargere di sale. Coprire e lasciar riposare per una notte. Il giorno seguente lavare bene e asciugare. Mettere spezie, zucchero e aceto in una casseruola e cuocere a fuoco lento, mescolare fino a quando lo zucchero non si sarà sciolto. Riporre il cavolfiore in barattoli sterilizzati, versare l'aceto caldo fino a ricoprire completamente il cavolfiore. Sigillare e conservare per 1 settimana prima di utilizzare.

EMULSIONE DI SALMONE AFFUMICATO

INGREDIENTI

400 g latte
100 g panna
200 g salmone affumicato
2 tuorli
15 g succo di lime
4 g scorza di lime
sale
pepe

PROCEDIMENTO

Mettere in infusione il salmone affumicato con latte e panna per 30 minuti. Cuocere il salmone con il tuorlo d'uovo come se fosse una crema inglese a 85 °C sul thermomixer a velocità 6. Raffreddare e correggere di sale, aggiungere il succo e la scorza di lime. Versare in un sifone e caricare con due cariche. Conservare in frigorifero.

CODA D'ASTICE

INGREDIENTI

1 coda d'astice cotta
1 scalogno sminuzzato
1 cucchiaino di erba cipollina tritata
1 goccia di succo di limone
10 g acqua
2 fogli di gelatina

PROCEDIMENTO

Sminuzzare finemente la coda d'astice e metterla in ghiaccio. Condire con scalogno, erba cipollina e succo di limone. Sciogliere la gelatina nell'acqua e utilizzarla per legare la tartare d'astice. Versare nelle cavità dello stampo Scampo²⁰ e raffreddare per 2 ore. Sformare e conservare in frigo.

IMPIATTAMENTO

INGREDIENTI

erba cipollina, la parte finale
caviale
viola del pensiero color viola
zeste di lime grattugiate

PROCEDIMENTO

Posizionare la coda d'astice al centro del piatto. Riporre le sfere di panna cotta al cavolfiore attorno alla coda d'astice, adagiare una perla di caviale e il cavolfiore sottaceto tra ogni sfera. Decorare il cavolfiore sottaceto con l'erba cipollina e un petalo di viola del pensiero. Servire l'emulsione di salmone a parte, con la consistenza di una crema e cospargere con le zeste di lime.

LOBSTER TAIL

CAULIFLOWER CREAM

INGREDIENTS

500 g chopped cauliflower
1 white onion
1 l cream
3 bay leaf
thyme
garlic

PROCEDURE

Cook all ingredients together until soft and mix.

CAULIFLOWER BALLS PANNA COTTA

INGREDIENTS

750 g cauliflower cream
3 gelatin sheets
salt
pepper

PROCEDURE

Warm 200 g of cauliflower cream and add soaked gelatine sheets, mix with the rest of the cream and season. Pour into Truffle⁵ mould and freeze overnight. Unmould and keep in the freezer. Take out from the freezer 15 minutes before serving.

PICKLED CAULIFLOWER

INGREDIENTS

1 cauliflower
2 tbsp salt
500 ml distilled vinegar
200 g granulated sugar
1 tsp mustard seeds
1 tsp coriander seeds
½ tsp cumin seeds

PROCEDURE

Break the cauliflower into 1cm flowers, place in a bowl and sprinkle with salt. Cover and leave overnight. The following day wash well and dry. Put spices, sugar and vinegar into a saucepan and bring to a simmer, stir until the sugar has dissolved. Put cauliflower into sterilised jars. Pour over the warm vinegar until the cauliflower is completely covered. Seal and store for 1 week before tasting.

SMOKED SALMON EMULSION

INGREDIENTS

400 g milk
100 g cream
200 g smoked salmon
2 egg yolks
15 g lime juice
4 g lime zest
salt
pepper

PROCEDURE

Infuse smoked salmon with milk and cream for 30 minutes. Cook infused salmon with egg yolks like a crème anglaise at 85 °C (185 °F) on thermomixer at speed 6. Cool down and rectify seasoning and add lime juice and zest. Pour into a syphon gun and then add two cartridges. Keep in the fridge.

LOBSTER TAIL

INGREDIENTS

1 cooked lobster tail
1 chopped shallot
1 tsp chopped chive
1 drop lemon juice
10 g water
2 gelatine sheets

PROCEDURE

Chop finely the lobster tail and put it on ice. Season with shallots, chives and lemon juice. Melt gelatine in water and season bind into the lobster tartar. Pour into Scampo²⁰ mould and chill 2 hours. Unmould and keep in chiller.

PLATING

INGREDIENTS

chives, the final part
caviar
purple pansy
grated lime zest

PROCEDURE

Place the lobster tail in the centre of the plate. Place the cauliflower panna cotta spheres aside the lobster tail, place a pearl of caviar and the pickled cauliflower between each sphere. Decorate the pickled cauliflower with the chives and a pansy petal. Serve the salmon emulsion on the side, with the consistency of a cream, and sprinkle with the lime zest.

QUEUE DE HOMARD

CRÈME DE CHOU-FLEUR

INGRÉDIENTS

500 g chou-fleur haché
1 oignon blanc
1 l crème
3 laurier
thym
ail

PRÉPARATION

Cuire le tout jusqu'à ce qu'il soit mou et mélanger.

CHOU-FLEUR PANNA COTTA

INGRÉDIENTS

750 g crème de chou-fleur
3 feuilles de gélatine
sel
poivre

PRÉPARATION

Chauffer 200 g de crème de chou-fleur et ajouter les feuilles de gélatine trempées, mélanger avec le reste de la crème et assaisonner. Verser dans le moule Trouffles⁵ et congeler pendant la nuit. Démouler et conserver dans le congélateur. Retirer du congélateur 15 minutes avant de servir.

CHOU-FLEUR MARINÉ

INGRÉDIENTS

1 chou-fleur
2 cuillères à soupe de sel
500 ml vinaigre distillé
200 g sucre cristallisé
1 cac graines de moutarde
1 cac graines de coriandre
½ cac graines de cumin

PRÉPARATION

Couper le chou-fleur en bouquets d'1 cm, placer dans un bol et saupoudrer avec le sel. Couvrir et laisser reposer toute la nuit. Le lendemain, laver et sécher. Mettre les épices, le sucre et le vinaigre dans une casserole et porter à ébullition, remuer jusqu'à ce que le sucre soit dissous. Remuer le chou-fleur dans des bocaux stérilisés et verser le vinaigre chaud jusqu'à ce que le chou-fleur soit complètement couvert. Fermer et conserver pendant une semaine avant de déguster.

ÉMULSION DE SAUMON FUMÉ

INGRÉDIENTS

400 g lait
100 g crème
200 g saumon fumé
2 jaunes d'œuf
15 g jus de citron vert
4 g zeste de citron vert
sel
poivre

PRÉPARATION

Infuser le saumon fumé dans le lait et la crème pendant 30 minutes. Cuire le saumon avec le jaune d'œuf comme s'il s'agissait d'une crème anglaise à 85 °C sur un Thermomix à vitesse 6. Laisser refroidir et corriger le goût, ajouter le jus et le zeste de citron vert. Verser dans un siphon et ajouter deux cartouches. Conserver au réfrigérateur.

QUEUE DE HOMARD

INGRÉDIENTS

1 queue de homard cuite
1 échalote hachée
1 cuillère à café de ciboulette hachée
1 goutte de jus de citron
10 g d'eau
2 feuilles de gélatine

PRÉPARATION

Hacher finement la queue de homard et mettre sur la glace. Assaisonner avec les échalotes, la ciboulette et le jus de citron. Fondre la gélatine dans l'eau et assaisonner en la liant au tartare de homard. Verser dans le moule Scampo²⁰ et mettre au frais 2 heures. Démouler et garder au frais.

MISE EN PLACE

INGRÉDIENTS

ciboulette, la dernière partie
caviar
pensée pourpre
zeste de lime râpé

PRÉPARATION

Poser la queue de homard au centre de l'assiette. Placer les boules de panna cotta au chou-fleur autour de la queue de homard, poser une perle de caviar et le chou-fleur mariné entre chaque boule. Décorer le chou-fleur mariné avec la ciboulette et un pétale de pensée. Servir l'émulsion de saumon sur le côté, avec la consistance d'une crème et saupoudrer avec les zestes de citron vert.

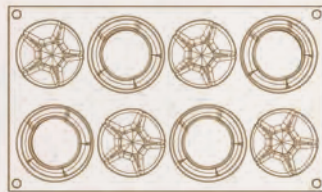
LA VISIONE - THE VISION - LA VISION

DALLA NATURA AL PIATTO

FROM THE NATURE TO THE PLATE - DE LA NATURE À L'ASSIETTE

Cristina Barenza





Panino di mais ripieno di burro di mais
Cornbread sandwich filled with corn butter
Sandwich au pain de maïs fourré au beurre de maïs



LA FORMA - THE SHAPE - LA FORME

MICHETTA '92

Cristina Bowerman



Cristina Bowerman



MICHETTA⁹²

Misure Ø 64 mm h 44,5 mm
Volume Top 4 x 44,5 ml Tot. 89 ml
Volume Base 4 x 47,5 ml Tot. 95 ml

Size Ø 1.51 h 1.75"
Volume Top 4 x 1,50 oz Tot. 3,00 oz
Volume Base 4 x 1,60 oz Tot. 3,21 oz

Item Code: 36.356.36.0065





PANINO DI MAIS RIPIENO DI BURRO DI MAIS

PANINO DI MAIS

INGREDIENTI

330 g farina di mais grana grossa
14 g lievito
5 g sale
250 g latte
200 g burro
3 uova

BURRO DI MAIS

INGREDIENTI

500 g mais
5 g olio al peperoncino (o 1 jalapeño)
4/7 g agar-agar
5 g sale

CORNBREAD SANDWICH FILLED WITH CORN BUTTER

CORN BREAD

INGREDIENTS

330 g corn flour coarse grain
14 g yeast
5 g salt
250 g milk
200 g butter
3 eggs

BUTTER CORN

INGREDIENTS

500 g corn
5 g pepper oil (or 1 jalapeño)
4/7 g agar-agar
5 g salt

SANDWICH AU PAIN DE MAÏS FOURRÉ AU BEURRE DE MAÏS

PAIN DE MAÏS

INGRÉDIENTS

330 g farine de maïs gros grain
14 g levure
5 g sel
250 g lait
200 g beurre
3 oeufs

BEURRE DE MAÏS

INGRÉDIENTS

500 g mais
5 g huile de piment (ou 1 jalapeño)
4/7 g agar-agar
5 g sel

PROCEDIMENTO

Riscaldare latte e burro. In una ciotola, mescolare gli ingredienti secchi. In un'altra, sbattere le uova e incorporare poco alla volta il latte e il burro. Versare il composto nella ciotola con farina, sale e lievito. Mescolare fino ad ottenere un impasto liscio. Versare nelle cavità dello stampo Michetta⁹² e infornare a 170°C per 8/10 minuti. Sformare e lasciare raffreddare.

PROCEDIMENTO

Estrarre il succo di mais con l'aiuto di un estrattore. Se si utilizza il jalapeño, estrarre solo la parte verde senza semi. Se si utilizza l'olio, aggiungerlo nella fase successiva a termine cottura. Aggiungere il sale e l'agar-agar. Portare ad ebollizione. Far raffreddare e frullare. Mettere in una sac à poche.

MONTAGGIO

Riscaldare leggermente il panino di mais ottenuto. Riempire l'incavo del panino con il burro di mais e servire.

PROCEDURE

Heat milk and butter. In a bowl, mix the dry ingredients. In another one, beat eggs and pour milk and butter a little at a time. Pour the mixture into the bowl with flour, salt and yeast. Mix just enough to obtain a smooth dough. Pour into the cavities of Michetta⁹² mould and bake at 170°C (338 °F) for 8/10 minutes. Unmould and let it cool down.

PROCEDURE

Extract the corn juice with the help of an extractor. With jalapeño, extract the green part, without seeds. With oil, add it at last after cooking. Add salt and agar-agar. Bring to the boil. Let it cool down and blend. Pour into a piping bag.

ASSEMBLY

Heat the unmoulded corn bread slightly. Fill the bread cavity with the corn butter and serve.

PRÉPARATION

Chauffer lait et beurre. Dans un bol, mélanger les ingrédients secs. Dans un autre, battre les œufs et verser lait et beurre petit à petit. Verser le mélange dans le bol avec la farine, le sel et la levure chimique. Mélanger juste assez pour obtenir une pâte lisse. Verser dans les cavités du moule Michetta⁹² et cuire au four à 170°C pendant 8/10 minutes. Démouler et laisser refroidir.

PRÉPARATION

Extraire le jus du maïs à l'aide d'un extracteur. Avec le jalapeño, extraire uniquement la partie verte sans les graines. Avec l'huile, ajouter à l'étape suivante après la cuisson. Ajouter le sel et l'agar-agar. Porter à ébullition. Laisser refroidir et mélanger. Verser dans un sac à poche.

MONTAGE

Chauffer légèrement le pain de maïs obtenu. Remplir les cavités avec le beurre de maïs et servir.

LA VISIONE - THE VISION - LA VISION

DALLA NATURA AL PIATTO

FROM THE NATURE TO THE PLATE - DE LA NATURE À L'ASSIETTE

Edoardo Gatti





Ossobuco si, ma vegetale
Osso buco, but a vegetable one
Ossobuco, mais vegetable



LA FORMA - THE SHAPE - LA FORME

MILANESE²⁵



Andrea Valentini



MILANESE²⁵

Misure 50/45/51,5 x 52,5/57/52 mm h18,5 mm
Volume 12 x 25 ml Tot. 300 ml

Size 1.96/1.77/2.02 x 2.06/2.24/2.04 h 0.72”
Volume 12 x 0,84 oz Tot. 10.14 oz

Item Code: 36.348.36.0065





LA RICETTA - THE RECIPE - LA RECETTE

Andrea Valentini

Andrea Valentinetti



OSSOBUCO SI, MA VEGETALE

INGREDIENTI

rapa rossa cruda
1 fiore di zucca essiccato
aneto
polvere di paprika affumicata
5 g scaglie di mandorle
crema di peperoni arrostiti in forno

crema di mandorla*
200 g riso carnaroli
2 g zafferano in polvere
30 g burro salato
50 g grana padano grattugiato
brodo vegetale

dashi scuro di verdure tostate
olio evo
5 g pomodori datterini confit
1 zeste di lime
1 zeste di arancia
zucchero a velo
massa gelatina

CREMA DI MANDORLA*

INGREDIENTI

200 g mandorle
200 g latte di mandorle

Lasciare in infusione le mandorle nel latte di mandorle per almeno 6 ore. Frullare e montare con olio di semi fino alla consistenza desiderata.

PROCEDIMENTO

Tagliare a metà i pomodori datterini, cospargerli con zeste, zucchero a velo, sale e olio e lasciarli essiccare in forno a 130°C per circa 2 ore. Cuocere il riso in maniera classica, unendo il brodo e lo zafferano in polvere. Portare a cottura, mantecare con burro e grana, continuare fino a che il risotto ottenuto risulta morbido. Frullare il tutto fino ad ottenere una crema della stessa consistenza della polenta. Per 500 g di riso aggiungere 25 g di massa gelatina, colare poi nello stampo Milanese²⁵. Sformare e tenere a temperatura ambiente prima del servizio. Posizionare al centro del piatto l'ossobuco sformato, adagiare la crema di peperoni rossi su tutto il fondo del piatto. Circondare l'ossobuco alternando i pomodorini, la crema di mandorle, le scaglie, l'aneto e il fiore di zucca. Adagiare nella cavità dell'ossobuco il dashi di verdure tostate e la polvere di paprika. Servire.

OSSO BUCO, BUT A VEGETABLE ONE

INGREDIENTS

raw red turnip
1 dried pumpkin flower
dill
smoked paprika powder
5 g almond flakes
oven-roasted peppers cream

almond cream*
200 g carnaroli rice
2 g saffron powder
30 g salted butter
50 g grated grana padano cheese
vegetable stock

dark roasted vegetable dashi
evo oil
5 g plum tomatoes confit
lime zest
orange zest
icing sugar
gelatine mass

ALMOND CREAM*

INGREDIENTS

200 g almond
200 g almond milk

Infuse the almonds in the almond milk for at least 6 hours. Blend and whisk with seed oil until obtaining the desired texture.

PROCEDURE

Cut plum tomatoes in half and sprinkle them with zest, icing sugar, salt and oil. Let them dry in the oven at 130°C (266 °F) for about 2 hours. Cook rice in the classic way, adding stock and saffron powder. Let it simmer by folding butter and parmesan cheese, continue until the risotto is soft. Once ready, blend it until obtaining a cream of the same consistency as polenta. For 500 g of rice add 25 g of gelatine mass. Pour into the Milanese²⁵ mould cavities. Unmould and keep at room temperature before serving. Place the unmoulded ossobuco bone in the centre of the plate, spread the red pepper cream all over the plate. Surround the ossobuco alternating tomatoes, almond cream, almond flakes, dill and the pumpkin flower. Place the roasted vegetable dashi and paprika powder in the cavity of the ossobuco. Serve.

OSSO BUCO, MAIS VEGETABLE

INGRÉDIENTS

navet rouge cru
1 fleur de courge séché
aneth
poudre de paprika fumé
5 g amandes affilées
crème de poivrons grillés au four

crème d'amandes*
200 g riz carnaroli
2 g poudre de safran
30 g beurre salé
50 g fromage grana padano râpé
bouillon de légumes

dashi foncé de légumes rôtis
huile evo
5 g tomates cerises confit
1 zeste de citron vert
1 zeste d'orange
sucre glace
masse gélatine

CRÈME D'AMANDES*

INGRÉDIENTS

200 g amandes
200 g lait d'amandes

Laisser les amandes infuser dans le lait d'amande pendant au moins 6 heures. Mélanger et fouetter avec l'huile de graines jusqu'à obtenir la consistance désirée.

PRÉPARATION

Couper les tomates en deux, saupoudrer avec zestes, sucre glace, sel et huile et sécher au four à 130°C pendant environ 2 heures. Cuire le riz de manière classique, en ajoutant le bouillon et la poudre de safran. Porter à la cuisson, incorporer avec le beurre et le fromage grana, continuer jusqu'à ce que le risotto soit mou. Mixer le tout pour obtenir une crème de la même consistance que la polenta. Pour 500 g de riz ajouter 25 g de masse de gélatine, puis verser dans le moule Milanese²⁵. Démouler et garder à température ambiante avant de servir. Placer l'ossobuco démoulé au centre de l'assiette et répartissez la crème de poivrons rouges sur tout le fond de l'assiette. Entourer l'ossobuco en alternant les tomates cerises, la crème d'amande, les lamelles, l'aneth et la fleur de potiron. Placer le dashi de légumes rôtis et la poudre de paprika dans la cavité de l'ossobuco. Servir.

LA VISIONE - THE VISION - LA VISION

DALLA NATURA AL PIATTO

FROM THE NATURE TO THE PLATE - DE LA NATURE À L'ASSIETTE

Edoardo Gatti





Risotto al caprino, erbe acidule e piselli
Risotto with goat cheese, sour herbs and peas
Risotto au fromage de chèvre, herbes acidulées et pois



LA FORMA - THE SHAPE - LA FORME

ERBETTA⁴³



Andrea Valentineti



ERBETTA⁴³

Misure Ø 100 mm h 8 mm
Volume 8 x 43 ml Tot. 344 ml

Size Ø 3.93 h 0.31"
Volume 8 x 1.45 oz Tot. 11.63 oz

Item Code: 33.310.36.0065





LA RICETTA - THE RECIPE - LA RECETTE

Andrea Valentini

Andrea Valentinetti



RISOTTO AL CAPRINO, ERBE ACIDULE E PISELLI

INGREDIENTI

erbe acidule
acetosella
oxalis
acetosa
1 zucchina
cavoletti di bruxelles, qualche foglia
1 asparago verde
piselli di baone
fave fresche
150 g caprino
25 g mascarpone
50 crema di piselli
polvere di cavolo nero e spinacio
200 g riso vialone nano
latte di fieno
30 g burro salato
40 g grana padano grattugiato

PROCEDIMENTO

Cuocere il risotto in maniera classica, usando come brodo il latte di fieno. A fine cottura aggiungere piselli sbollentati, grana e burro salato. Adagiare il riso sul piatto con l'aiuto di un coppapasta tondo. Ammorbidire il caprino, unirlo alla crema di piselli e al mascarpone fino ad ottenere una crema morbida. Aggiungere sale e pepe. Versare nello stampo Erbetta⁴³ e abbattere. Sformare e posizionare sopra il risotto, spolverare con polvere di cavolo nero e spinacio. Circondare il top con le foglie acidule e le verdure sbollentate quali asparagi, fave, piselli e zucchine. Condire con olio, succo di arancia e sale. Servire.

RISOTTO WITH GOAT CHEESE, SOUR HERBS AND PEAS

INGREDIENTS

sour herbs
sorrel
oxalis
sorrel
1 courgette
brussels sprouts, a few leaves
1 green asparagus
baone peas
fresh broad beans
150 g goat cheese
25 g mascarpone cheese
50 cream of peas
black cabbage and spinach powder
200 g rice
hay milk
30 g salted butter
40 g grated grana padano cheese

PROCEDURE

Cook the risotto in the classic way, using hay milk as broth. When ready, add blanched peas, Parmesan cheese and salted butter. Place the rice on the plate with the help of a ring cutter. Soften the goat cheese, fold it to the cream of peas and the mascarpone cheese, stir until smooth. Add salt and pepper. Pour the mixture into the Erbetta⁴³ mould cavities and blast chill. Unmould and place it on top of the risotto, sprinkle with the black cabbage and spinach powder. Surround the top with the sour herbs and blanched vegetables: asparagus, broad beans, peas and courgettes. Season with oil, orange juice and salt. Serve.

RISOTTO AU FROMAGE DE CHÈVRE, HERBES ACIDULÉES ET POIS

INGRÉDIENTS

herbes acides
oseille
oxalis
oseille
1 courgette
choux de bruxelles, quelques feuilles
1 asperge verte
pois de baone
fèves fraîches
150 g fromage de chèvre
25 g mascarpone
50 crème de pois
chou noir et épinards en poudre
200 g riz
lait de foin
30 g beurre salé
40 g fromage grana padano râpé

PRÉPARATION

Cuire le risotto de manière classique, en utilisant le lait de foin comme bouillon. En fin de cuisson, ajouter les pois blanchis, le fromage grana et le beurre salé. Déposer le riz sur l'assiette à l'aide d'un emporte-pièce rond. Adoucir le fromage de chèvre, l'ajouter à la crème de pois et au fromage mascarpone jusqu'à obtenir une texture lisse. Ajouter le sel et le poivre. Verser dans le moule Erbetta⁴³ et placer dans la cellule de refroidissement rapide. Démouler et placer au-dessus du risotto, saupoudrer avec le chou noir et les épinards en poudre. Entourer le top avec les feuilles acidulées et les légumes blanchis: les asperges, les fèves, les petits pois et les courgettes. Assaisonner avec huile, jus d'orange et sel. Servir.

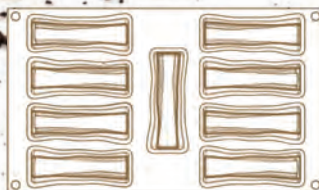
LA VISIONE - THE VISION - LA VISION

DALLA NATURA AL PIATTO

FROM THE NATURE TO THE PLATE - DE LA NATURE À L'ASSIETTE

Edoardo Gatti





Femore di topinambur
Sunchoke femur
Fémur de topinambour



LA FORMA - THE SHAPE - LA FORME

FEMORE³²



Andrea Valentinetti



FEMORE³²

Misure 31 x 90 mm h 26,5 mm
Volume 9 x 32 ml Tot. 288 ml

Size 1.22 x 3.54 h 1.04"
Volume 9 x 1.08 oz Tot. 9.73 oz

Item Code: 36.350.36.0065





LA RICETTA - THE RECIPE - LA RECETTE

Andrea Valentini

Andrea Valentini



FEMORE DI TOPINAMBUR

INGREDIENTI

300 g purea di topinambur lessato e frullato
50 g blu di capra
25 g mascarpone
100 g panna liquida
10 g gelatina
polvere di cavolo nero essiccata
polvere di capperi
olio al prezzemolo
foglie di shiso viola
corteccia di topinambur fritta
carbone di olive nere

PROCEDIMENTO

Scaldare la panna, sciogliere i formaggi al suo interno. Aggiungere la gelatina e la purea di topinambur. Frullare fino ad ottenere una crema densa. Colare nello stampo Femore³² e abbattere. Sformare e conservare in frigorifero per 10 minuti. Creare nel piatto un cerchio con le polveri. Adagiare la mousse salata di topinambur, precedentemente sformata e conservata in frigo per circa 10 minuti, nella parte superiore destra del piatto. Colare l'olio al prezzemolo nella cavità del femore impiattato, finire con le foglie di shiso. Adagiare la cialda di corteccia di topinambur sull'estremità superiore del femore.

SUNCHOKE FEMUR

INGREDIENTS

300g boiled and blended sunchoke puree
50 g goat blue cheese
25 g mascarpone cheese
100 g liquid cream
10 g gelatine
dried black cabbage powder
caper powder
parsley oil
purple shiso leaves
fried sunchoke bark
black olives charcoal

PROCEDURE

Heat the cream, fold the cheeses in and let them melt. Add in gelatine and sunchoke puree. Blend with the help of a blender until a thick cream. Pour into Femore³² cavities and blast chill. Unmould and keep in the fridge for 10 minutes. Make a powder circle on the plate. Place the savory sunchoke mousse, previously unmoulded and stored in the fridge for 10 minutes, on the right side of the plate. Pour the parsley oil in the plated femur cavity. Finish with the shiso leaves. Place the sunchoke bark on top of the femur.

FÉMUR DE TOPINAMBOUR

INGRÉDIENTS

300 g purée de topinambour blanchi et mixé
50 g bleu de chèvre
25 g mascarpone
100 g crème liquide
10 g gélatine
poudre de chou noir séchée
poudre de chèvre
huile de persil
feuilles de shiso violet
écorce de topinambour frite
charbon de olives noires

PRÉPARATION

Chauffer la crème, ajouter les fromages et faire les fondre. Ajouter la gélatine et la purée de topinambour. Mixer jusqu'à obtenir une crème épaisse. Verser dans le moule Femore³² et placer dans la cellule de refroidissement rapide. Démouler et garder au réfrigérateur pendant 10 minutes. Créer un cercle sur la plaque avec les poudres. Poser la mousse de topinambour salée, préalablement démolée et conservée au réfrigérateur pendant environ 10 minutes, en haut à droite de l'assiette. Verser l'huile de persil dans la cavité du fémur sur assiette et terminer par les feuilles de shiso. Poser la gaufre d'écorce de topinambour sur l'extrémité supérieure du fémur.

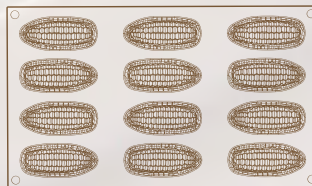
LA VISIONE - THE VISION - LA VISION

DALLA NATURA AL PIATTO

FROM THE NATURE TO THE PLATE - DE LA NATURE À L'ASSIETTE

Deoxy fuoridb





Mini pannocchia alla griglia coulant
Mini grilled leaky cob
Mini-épi de maïs grillé coulant



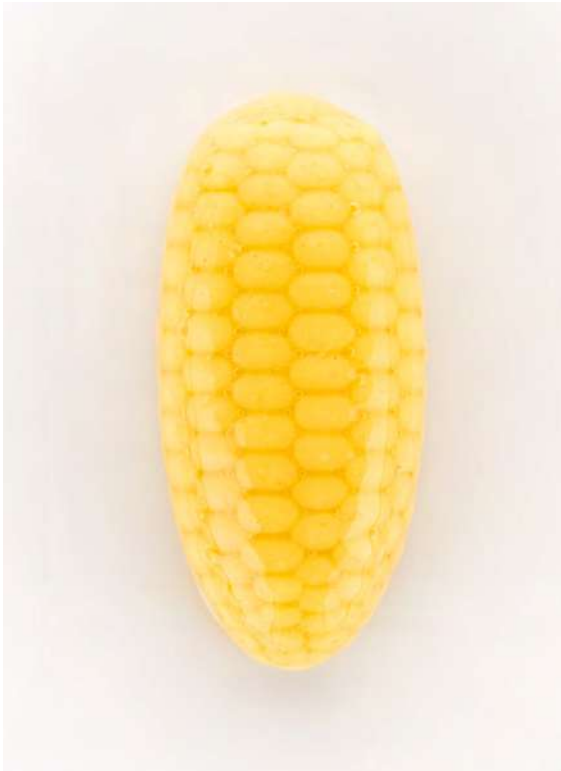
LA FORMA - THE SHAPE - LA FORME

PANNOCCHIA 20

Terry Giacomello



Terry Giacomello



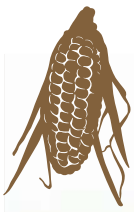
PANNOCCHIA²⁰

Misure 68,5 x 26,4 h 21,2 mm
Volume 12 x 20 ml Tot. 240 ml

Size 2,69 x 1,03 h 0,83"
Volume 12 x 0,67 oz Tot. 8,11 oz

Item Code: 36.327.36.0065





Dexy founds

Terry Giacomello



MINI PANNOCCHIA ALLA GRIGLIA COULANT

MINI PANNOCCHIA

INGREDIENTI

250 g purea di mais cotto
0,3 g xantana
9 g gluconolattato
1 foglio di colla di pesce
sale Maldon

PROCEDIMENTO

Mescolare tutte le polveri con l'aiuto di un turmix. Aggiungere poi la gelatina e passare ad un setaccio in modo da evitare la formazione di grumi. Versare il composto nelle cavità dello stampo Pannocchia²⁰, mettere in congelatore per circa 2 ore.

BAGNO DI ALGINATO

INGREDIENTI

1000 ml acqua
7 g alginato sodico

PROCEDIMENTO

Mescolare l'alginato con l'acqua frullando bene in modo da incorporare bene la polvere di alginato. Mettere in frigo e lasciar riposare.

OLIO ALLA CARBONELLA

INGREDIENTI

100 g legna
100 g carbone
100 g foglie verdi
200 olio di semi di uva

PROCEDIMENTO

Accendere un fuoco con la legna ed il carbone in un recipiente di metallo e quando il fuoco è vivo aggiungere le foglie verdi. Aggiungere poi l'olio all'interno e chiudere con un coperchio lasciando riposare per circa 1 ora. Filtrare il tutto in una garza per due volte in modo che l'olio rimanga il più trasparente possibile. Tenere da parte.

FINITURA

Togliere dal congelatore lo stampo, estrarre la mini pannocchia ed immergerla nel bagno di alginato per 20 minuti in modo che inizi a rassodare. Passare la pannocchia in acqua pulita per fermare il processo, quindi metterla nel piatto di portata. Passare poi in salamandra per circa 30 secondi. Terminare poi con l'olio alla brace e un pizzico di sale Maldon.

MINI GRILLED LEAKY COB

MINI COB

INGREDIENTS

250 g cooked corn puree
0,3 g xanthan gum
9 g gluconolactate
1 sheet fish glue
Maldon salt

PROCEDURE

Mix all the powders with the help of a mixer. Add in gelatine and filter with a sieve to avoid the formation of lumps. Pour the mixture into Pannocchia²⁰ mould cavities. Freeze for 2 hours.

ALGINATE BATH

INGREDIENTS

1000 ml water
7 g sodium alginate

PROCEDURE

Mix alginate and water with the help of a mixer in order to combine them. Store in the fridge.

CHARCOAL OIL

INGREDIENTS

100 g wood
100 g coal
100 g green leaves
200 g grape seed oil

PROCEDURE

Put wood and coal in steel container and light a fire. When the fire is burning add in green leaves. Finally add oil and cover with a lid. Let it cook for 1 hour. Then filter the oil twice with a gauze in order to keep it clear. Keep aside.

FINISHING

Unmould the little cob and dip it into the bath of alginate for 20 minutes to firm it up. After that, dip the cob into clean water to stop the process. Place it on the serving dish. Put it on the salamander for about 30 seconds, finish with the charcoal oil and a pinch of Maldon salt.

MINI-ÉPI DE MAÏS GRILLÉ COULANT

MINI-ÉPI

INGRÉDIENTS

250 g purée de maïs cuit
0,3 g gomme xanthane
9 g gluconate de lactate de calcium
1 feuille colle de poisson
sel de Maldon

PRÉPARATION

Mélanger toutes les poudres à l'aide d'un Turmix. Ajouter la gélatine et passer au tamis afin d'éviter les grumeaux. Verser le composé dans les cavités du moule Pannocchia²⁰, mettre au congélateur et l'y laisser pendant environ 2 heures.

BAIN D'ALGINATE

INGRÉDIENTS

1000 ml eau
7 g alginat de sodium

PRÉPARATION

Mélanger l'alginate à l'eau en remuant pour bien incorporer la poudre. Mettre au frigo et laisser reposer.

HUILE DE CHARBON DE BOIS

INGRÉDIENTS

100 g bois
100 g charbon
100 g feuilles vertes
200 g huile de pépins de raisin

PRÉPARATION

Dans un récipient en métal, allumer un feu avec le bois et le charbon. Ajouter les feuilles vertes quand le feu est vif. Y verser ensuite l'huile, fermer avec un couvercle et laisser reposer pendant environ 1 heure. Filtrer le tout deux fois dans une gaze, de manière à ce que l'huile soit la plus transparente possible. Réserver.

FINITION

Retirer le moule du congélateur, démouler le mini-épi et l'immerger dans le bain d'alginate pendant 20 minutes, de manière à ce qu'il commence à se raffermir. Passer l'épi dans de l'eau propre pour arrêter le processus, puis le mettre dans un plat. Passer ensuite à la salamandre pendant 30 secondes environ. Terminer avec l'huile de charbon de bois et une pincée de sel Maldon.

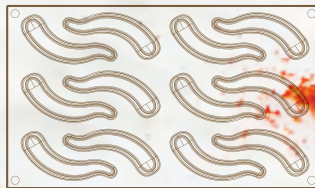
LA VISIONE - THE VISION - LA VISION

DALLA NATURA AL PIATTO

FROM THE NATURE TO THE PLATE - DE LA NATURE À L'ASSIETTE

The Opus





Raviolini piccanti di polipetti alla napoletana
Spicy baby octopuses Neapolitan ravioli
Raviolini piquants de petits calamars à la napolitaine

LA FORMA - THE SHAPE - LA FORME

PEPERONCINO¹³

Francesco Apreda



Francesco Apreda

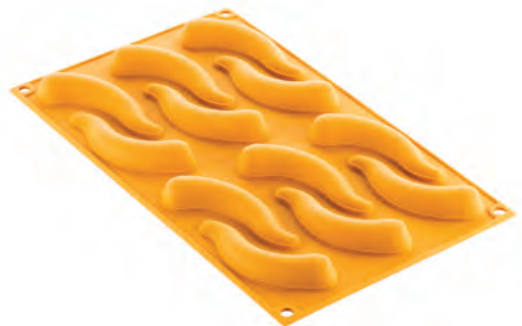


PEPERONCINO¹³

Misure 91 x 31 h 16 mm
Volume 12 x 13 ml Tot. 156 ml

Size 3,58 x 1,22 h 0,62"
Volume 12 x 0,43 oz Tot. 5,27 oz

Item Code: 36.329.36.0065



Francesco Apreda Francesco Apreda



RAVIOLINI PICCANTI DI POLIPETTI ALLA NAPOLETANA

PASTA DI FRUMINA E TAPIOCA

INGREDIENTI

120 g frumina
50 g farina di tapioca
180 g acqua
15 g olio evo
0,04 g zafferano in polvere

PROCEDIMENTO

Portare l'acqua con l'olio evo e lo zafferano ad ebollizione. Ancora bollente e lontano dal fuoco aggiungere le farine a pioggia e impastare fino a rendere l'impasto omogeneo e lasciar riposare per circa un'ora a temperatura ambiente.

RIPIENO DI POLIPETTI ALLA NAPOLETANA

INGREDIENTI

600 g polipetti
2 spicchi di aglio
1 peperoncino fresco
70 ml vino rosso
220 g passata di pomodori
80 g pomodori secchi
25 g olive nere denocciolate
prezzemolo

PROCEDIMENTO

In un tegame imbiondire l'aglio tritato e il peperoncino, aggiungere i polipetti precedentemente puliti. Continuare la cottura a fuoco lento, una volta evaporata l'acqua dei polipetti, bagnare con il vino rosso e lasciar evaporare ulteriormente. Aggiungere poi la passata di pomodoro, aggiustare di sale e continuare la cottura fino ad assorbire tutta l'acqua. Aggiungere infine le olive nere e il prezzemolo tritato e lasciar raffreddare. Una volta freddo, aggiungere i pomodori secchi e tritare il tutto finemente.

FINTO PEPERONCINO

INGREDIENTI

1 peperoncino fresco
1 spicchio di aglio
180 g pane raffermo
8 g capperi
20 g olive nere denocciolate
120 g passata di pomodoro
450 g peperoni rossi
25 g aceto di vino bianco
8 g Elastic
basilico e sale

PROCEDIMENTO

In un tegame imbiondire l'aglio e il peperoncino tritato, aggiungere poi le olive nere, i capperi e il pane raffermo tagliuzzato. Rosolare il tutto ed aggiungere la passata di pomodoro, aggiustare di sale e cuocere fino ad asciugare l'acqua. Aggiungere infine delle foglie di basilico e frullare il tutto. Una volta freddo, riempire con il composto le cavità dello stampo Peperoncino¹³ e congelare. A parte, pulire i peperoni eliminando i semi, passarli all'estrattore, aggiungere poi all'estratto un pizzico di sale e l'aceto di vino bianco. Ridurre fino ad una densità cremosa e ad un colore rosso peperoncino. Per ogni 250 g di estratto ridotto aggiungere l'Elastic e frustare energicamente. Infine sformare i finti peperoncini e glassarli ancora congelati con l'estratto al peperone, ottenendo così, una volta scongelati, dei finti peperoncini.

GUARNIZIONI

asparagi bianchi al vapore
foglioline di acetosella variegata
semi di coriandolo pestati
paprica in polvere

FINITURA

Stendere la pasta di tapioca e confezionare i ravioli con il ripieno di polipetti alla napoletana, cuocerli al vapore nei cestini di bambù oppure in un forno a vapore. Adagiare sul piatto gli asparagi bianchi al vapore, tagliati a listarelle e conditi con olio e sale, disporre i raviolini e il finto peperoncino. Guarnire con le foglioline di acetosella variegata, un pizzico di polvere di paprica e dei semi di coriandolo pestati.

SPICY BABY OCTOPUSES NEAPOLITAN RAVIOLI

WHEAT STARCH AND TAPIOCA DOUGH

INGREDIENTS

120 g wheat starch
50 g tapioca flour
180 g water
15 g olive oil
0,04 g saffron powder

PROCEDURE

Bring water, olive oil and saffron to boil. When it's boiling, remove it from the stove and add flours as a rainfall. Mix until the reach of a homogeneous mixture and let it rest for about an hour at room temperature.

FILLING OF NEAPOLITAN BABY OCTOPUSES

INGREDIENTS

600 g baby octopuses
2 slices garlic
1 fresh chilli pepper
70 ml red wine
220 g tomato puree
80 g dry tomatoes
25 g black pitted olives
parsley

PROCEDURE

In a saucepan turn chopped garlic and chilli pepper golden, add in baby octopuses already cleaned. Keep simmering and once the octopuses water has evaporated, pour in red wine and leave it evaporate again. Add in the tomato puree, adjust with salt and continue cooking till the water is absorbed. Add in the olives and the chopped parsley and let it cool. Once it has cooled down, add the dry tomatoes and finely chop everything.

FAKE CHILLI PEPPER

INGREDIENTS

1 fresh chilli pepper
1 slice garlic
180 g stale bread
8 g capers
20 g black pitted olives
120 g tomato puree
450 g red peppers
25 g white wine vinegar
8 g Elastic
basil and salt

PROCEDURE

In a saucepan turn chopped garlic and chilli pepper golden, add in olives, capers and the chopped stale bread. Brown everything and add in tomato puree, adjust the salt and go on cooking until water has dried. Add in basil leaves and mix everything. Once it has cooled down, pour the mixture into mould Peperoncino¹³ and freeze.

Clean the peppers, remove the seeds and filter them with the extractor. Add a pinch of salt and white wine vinegar to the extract, make a reduction until the reach of a creamy red chilli pepper coloured texture. Add the Elastic to every portion of 250 g of reduced extract and beat energetically. Unmould and glaze the frozen mixture in the Peperoncino¹³ mould with the pepper extract, obtaining once defrosted, fake chilli peppers.

GARNISH

steamed white asparaguses
variegated sorrel leaves
crushed coriander seeds
paprika powder

FINISHING

Spread the tapioca dough and wrap the ravioli with the Neapolitan octopuses filling. Cook them with steam in a bamboo bucket or in a steamed oven. Place steamed white asparaguses cut in stripes with oil and salt on the dish. Dispose the ravioli and the fake chilli pepper. Garnish with variegated sorrel leaves, a pinch of paprika powder and crushed coriander seeds.

RAVIOLINI PIQUANTS DE PETITS CALAMARS À LA NAPOLITAINE

PÂTE DE TAPIOCA ET AMIDON DE BLÉ

INGRÉDIENTS

120 g amidon de blé
50 g farine de tapioca
180 g eau
15 g huile d'olive extra-vierge
0,04 g poudre de safran

PROCÉDURE

Bouillir l'eau avec l'huile d'olive et le safran. Après ébullition ajouter, hors feu, l'amidon et la farine de tapioca en pluie. Malaxer jusqu'à l'obtention d'une pâte homogène, puis laisser reposer à température ambiante pendant environ une heure.

FARCE DE PETITS CALAMARS À LA NAPOLITAINE

INGRÉDIENTS

600 g petits calamars
2 gousses ail
1 piment frais
70 ml vin rouge
220 g sauce tomate
80 g tomates séchées
25 g olives noires dénoyautées
persil

PROCÉDURE

Dans une casserole dorer l'ail émincé et le piment, ajouter les petits calamars vidés et nettoyés à l'avance. Continuer la cuisson à feu doux jusqu'à l'évaporation de l'eau des petits calamars, ajouter le vin rouge et dessécher. Ajouter la sauce tomate, saler et continuer la cuisson jusqu'à l'absorbement du contenu d'eau. Ajouter finalement les olives noires et le persil émincé, puis laisser refroidir. Après refroidissement, ajouter les tomates séchées puis émincer le tout finement.

LE PIMENT

INGRÉDIENTS

1 piment frais
1 gousse ail
180 g Pain
8 g câpres
20 g olives noires dénoyautées
120 g sauce tomate
450 g poivrons rouges
25 g vinaigre de vin blanc
8 g Elastic
basilic et sel

PROCÉDURE

Dorer l'ail et le piment émincé dans une casserole, ajouter les olives noires, les câpres et le pain rassis découpé. Faire revenir le tout puis ajouter la sauce tomate, saler et dessécher. Terminer en ajoutant les feuilles de basilic et mixer le tout. Après refroidissement, verser le tout dans le moule Peperoncino¹³ et congeler. À part, nettoyer les poivrons en supprimant les graines, puis les passer à l'extracteur, ajouter une pincée de sel et le vinaigre de vin blanc et réduire le tout pour obtenir une texture crémeuse et une couleur rouge piment. Successivement ajouter, pour chaque 250g d'extrait réduit, ajouter l'Elastic en mélangeant énergiquement au fouet. Terminer en démolant les piments congelés à glacer avec l'extrait au poivrons, en obtenant de cette façon des faux piments après leurs décongélation.

ACCOMPAGNEMENTS

asperges blanches cuites à la vapeur
feuilles d'oseille variée
graines de coriandre écrasées
paprika en poudre

FINITION

Étaler la pâte de tapioca et fabriquer les raviolini avec la farce de petits calamars à la napolitaine, les cuire à la vapeur dans les paniers de bambou ou dans un four adapté pour ce type de cuisson. Dans une assiette, dresser les asperges coupées en lanières assaisonnées avec l'huile et le sel, dresser les raviolini et le piment. Garnir avec des feuilles d'oseille variée, une pincée de paprika et des graines de coriandre écrasées.

LA VISIONE - THE VISION - LA VISION

DALLA NATURA AL PIATTO

FROM THE NATURE TO THE PLATE - DE LA NATURE À L'ASSIETTE

Edoardo Gatti







LA FORMA - THE SHAPE - LA FORME

POMODORO²⁴



Andrea Valentineti



POMODORO²⁴

Misure Ø43 mm h 28 mm
Volume 12 x 24 ml Tot. 288 ml

Size Ø1,69 h 1,10"
Volume 12 x 0,8 oz Tot. 9,73 oz

Item Code: 36.330.36.0065





LA RICETTA - THE RECIPE - LA RECETTE

Andrea Valentini

Andrea Valentini



POMODORO E BURRATA

COMPOSIZIONE DEL PIATTO

- Burrata - Pomodoro

INGREDIENTI

250 g purea di pomodoro
10 g olio evo
10 g succo di lime
3 g sale
1 g tabasco
1 g peperoncino in polvere
1 g xantana
35 g massa gelatina
200 g panna semi montata

PROCEDIMENTO

Combinare la purea di pomodoro con i primi 6 ingredienti, aggiungere poi la massa di gelatina sciolta ed emulsionare bene. Aggiungere in 2-3 volte la panna semi montata. Riempire le cavità dello stampo Pomodoro²⁴ e abbattere in negativo.

TOMATO AND BURRATA

PLATE COMPOSITION

- Burrata - Tomato

INGREDIENTS

250 g tomato puree
10 g olive oil
10 g lime juice
3 g salt
1 g tabasco
1 g chili pepper powder
1 g xanthan gum
35 g gelatine mass
200 g semi whipped cream

PROCEDURE

Combine tomato puree and the first 6 ingredients. Add in melted gelatine mass and emulsify. Gently fold in semi whipped cream in 2 or 3 times. Fill Pomodoro²⁴ mould cavities and blast chill.

TOMATE ET BURRATA

COMPOSITION DE L'ASSIETTE

- Burrata - Tomate

INGRÉDIENTS

250 g purée de tomate
10 g huile d'olive
10 g jus de citron vert
3 g sel
1 g tabasco
1 g piment en poudre
1 g gomme xanthane
35 g masse gélatine
200 g crème semi montée

PROCÉDÉ

Unir la purée de tomate avec les premiers 6 ingrédients, ajouter la masse gélatine fondue et émulsionner. Ajouter la crème semi montée en 2-3 fois. Remplir les cavités du moule Pomodoro²⁴ et congeler.

LA VISIONE - THE VISION - LA VISION

DALLA NATURA AL PIATTO

FROM THE NATURE TO THE PLATE - DE LA NATURE À L'ASSIETTE

Fruite fresche







LA FORMA - THE SHAPE - LA FORME

CAROTA²⁰

Viviana Varese



Viviana Varese



CAROTA²⁰

Misure 78 x 23 h 23 mm
Volume 12 x 20 ml Tot. 240 ml

Size 3,07 x 0,90 h 0,90"
Volume 12 x 0,67 oz Tot. 8,11 oz

Item Code: 36.328.36.0065





Viviana Varese Viviana Varese



CONCHIGLIE CON CAROTA VIOLA

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

300 g conchiglie Benedetto Cavalieri
50 g pecorino romano
1 mazzo di basilico
sale
pepe nero
sale grosso

CREMA DI PATATA VIOLA

INGREDIENTI

700 g patate viola
150 g olio evo
1 spicchio di aglio
10 g di basilico
400 g acqua
sale fino

PROCEDIMENTO

Bollire le patate viola. Frullare aggiungendo l'olio soffritto con aglio e basilico. Aggiungere poi nella crema di patate viola il pecorino grattugiato.

CREMA DI PATATE ALL'AGLIO

INGREDIENTI

700 g patate viola
150 g olio evo
2 spicchi di aglio
10 g basilico
400 g acqua
100 g pecorino
sale

PROCEDIMENTO

Bollire le patate viola tagliate a piccoli pezzi in acqua. Frullarle quindi con parte dell'acqua di cottura.

CAROTINA VIOLA

INGREDIENTI

200 g carote viola di polignano
20 g olio evo
50 g panna fresca

PROCEDIMENTO

Bollire le carote in acqua. Frullarle poi con panna e olio. Colarle successivamente nelle cavità dello stampo Carota²⁰ e congelare. A parte, ottenere l'estratto passando le carote per l'estrattore e portarlo a bollore con la gomma gellan e l'acqua. Inserire nell'estratto caldo le carote sfornate ancora congelate e lasciar scongelare a temperatura ambiente.

COPERTURA PER LE CAROTINE

INGREDIENTI

150 g acqua
350 g estratto di carota viola
10 g gomma gellan

PROCEDIMENTO

Bollire in acqua salata le conchiglie per circa 12 minuti. A parte preparare un soffritto di olio e aglio e basilico. Scolare la pasta e saltarla nella padella con il soffritto e la crema di patate e pecorino. Sporcare il piatto con la crema di patate viola in modo casuale e disporre le conchiglie una ad una sul piatto decorando con cimette di basilico e scaglie di pecorino. A lato mettere la carota viola per completare il piatto.

PASTA SHELLS WITH PURPLE CARROT

INGREDIENTS FOR 4 PEOPLE

300 g pasta shells Benedetto Cavalieri
50 g pecorino romano cheese
1 bunch basil
salt
black pepper
coarse salt

PURPLE POTATO CREAM

INGREDIENTS

700 g purple potatoes
150 g Evo oil
1 clove garlic
10 g basil
400 g water
salt

PROCEDURE

Bring to the boil purple potatoes. Mash them in a blender. Add in a sauté of oil, garlic and basil. Add the grated pecorino cheese to the purple potato cream.

GARLIC POTATO CREAM

INGREDIENTS

700 g purple potatoes
150 g evo oil
2 cloves garlic
10 g basil
400 g water
100 g pecorino cheese
salt

PROCEDURE

Peel the purple potatoes, cut them in small pieces. Bring them to the boil. Blend them with some cooking water.

PURPLE CARROT

INGREDIENTS

200 g Polignano purple carrots
20 g evo oil
50 g fresh cream

PROCEDURE

Bring the carrots to the boil. Blend them with cream and oil. Pour the carrots into Carota²⁰ mould cavities and freeze. On a side, pass the carrots through a juice extractor to obtain a carrot extract. Add in gellan gum and water, then bring to the boil. Unmould the frozen carrots and dip them into the hot carrot extract. Let them defrost at room temperature.

CARROT COVERING

INGREDIENTS

150 g water
350 g purple carrot extract
10 g gellan gum

PROCEDURE

Bring the pasta shells to the boil in salted water, cook them for about 12 minutes. Do a sauté of oil, garlic and basil. Drain the pasta and pour it in the saucepan with sauté, yellow potatoes and pecorino cheese cream. Spread the purple potato cream randomly and arrange the shells one by one on the plate decorating with basil florets and pecorino cheese flakes. Finish with the violet carrot.

COQUILLAGES DE PÂTES AVEC CAROTTE VIOLETTE

INGRÉDIENTS POUR 4 PERSONNES

300 g coquillages de pâtes Benedetto Cavaliere
50 g pecorino romano
1 botte basilic
sel
poivre noir
gros sel

CRÈME DE POMME DE TERRE VIOLETTE

INGRÉDIENTS

700 g pommes de terre violettes
150 g huile d'olive
1 gousse d'ail
10 g basilic
400 g eau
sel

PROCÉDURE

Faire bouillir les pommes de terre violettes. Mixer et ajouter l'huile frite avec l'ail et le basilic. Ajouter ensuite le pecorino râpé à la crème de pommes de terre violettes.

CRÈME DE POMME DE TERRE À L'AIL

INGRÉDIENTS

700 g pommes de terre violettes
150 g huile d'olives extra vierge
2 gousses d'ail
10 g basilic
400 g eau
100 g pecorino
sel

PROCÉDURE

Faire bouillir dans l'eau les pommes de terre violettes pelées et taillées en petits morceaux. Les mixer avec un peu d'eau de cuisson.

CAROTTE VIOLETTE

INGRÉDIENTS

200 g carottes violettes de Polignano
20 g huile d'olive extra vierge
50 g crème fraîche

PROCÉDURE

Faire bouillir les carottes dans de l'eau. Les mixer avec de la crème et de l'huile. Puis les verser dans les cavités du moule Carota²⁰ et les congeler. À part, obtenir l'extrait en passant les carottes à l'extracteur et porter à ébullition avec la gomme gellane et l'eau. Insérer dans l'extrait chaud les carottes démolées encore congelées et les faire décongeler à température ambiante.

COUVERTURE POUR LES CAROTTES

INGRÉDIENTS

150 g eau
350 g extrait de carotte violette
10 g gomme gellane

PROCÉDURE

Faire bouillir les conchiglie dans de l'eau salée pendant environ 12 minutes. À part, faire frire l'ail et le basilic dans l'huile. Égoutter les pâtes et les faire sauter dans la poêle avec l'huile à l'ail et au basilic, la crème de pommes de terre et le pecorino. Marquer l'assiette avec la crème de pommes de terre violette de manière aléatoire et disposer les conchiglie une par une sur l'assiette en décorant avec des fleurons de basilic et des copeaux de fromage de brebis. Compléter l'assiette en déposant la carotte violette sur le côté de l'assiette.

LA VISIONE - THE VISION - LA VISION

NATURALMENTE CROCCANTE

NATURALLY CRUNCHY - NATURALLEMENT CROUSTILLANT

Edoardo Gatti





BOSCO

Misure 60 x 37 – 71 x 69 h 1,5 mm
Volume 2,8 ml x 9 + 1,2 ml x 12 Tot. 39,6 ml

Misure 2,36 x 1,45 – 2,79 x 2,71 h 0,05”
Volume 0,09 oz x 9 + 0,04 oz x 12 Tot. 1,33 oz

Item Code: 33.301.36.0065

VITELLO, FOGLIE E BOSCO

COMPOSIZIONE DEL PIATTO

- Battuta di vitello - Chips di topinambur - Funghi di bosco - Germogli - Foglie - Polveri - Maionese al curry

INGREDIENTI

25 g farina
60 g albume
25 g burro
50 g inulina o destrosio
polvere di funghi
polvere di carota
colorante naturale marrone
colorante naturale giallo

PROCEDIMENTO

Mixare tutti gli ingredienti in un cutter, aggiungendo il burro sciolto per ultimo. Con l'aiuto di una spatola, spalmare la massa sullo stampo Bosco, seccare e infornare a 150°C per 6-7 minuti. Conservare in un luogo secco al riparo dall'umidità.

VEAL, LEAVES AND WOODS

PLATE COMPOSITION

- Veal tartare - Sun-choke chips - Wild mushrooms - Sprouts - Leaves - Powders - Curry mayonnaise

INGREDIENTS

25 g flour
60 g egg whites
25 g butter
50 g inulin or dextrose
mushroom powder
carrot powder
natural brown colouring
natural yellow colouring

PROCEDURE

Mix all the ingredients in a kitchen cutter, add in melted butter at last. With the help of a spatula, spread the mixture over Bosco mould. Let it dry and bake at 302 °F for about 6-7 minutes. Store in a dry place, away from humidity.

VEAU, FEUILLES ET BOIS

COMPOSITION DE L'ASSIETTE

- Tartare de veau - Chips du topinambour - Champignons de bois - Pousses - Feuilles - Poudres - Mayonnaise au curry

INGRÉDIENTS

25 g farine
60 g blanc d'œuf
25 g beurre
50 g inuline ou dextrose
poudre de champignons
poudre de carotte
colorant naturel marron
colorant naturel jaune

PROCÉDÉ

Mélanger tous les ingrédients au robot coupe, ajouter le beurre fondu pour dernier. Avec l'aide d'une spatule, étaler la mixture sur le moule Bosco. Faire sécher et enfourner à 150°C pour 6-7 minutes. Préserver dans un lieu sèche au repaire de l'humidité.

LA VISIONE - THE VISION - LA VISION

NATURALMENTE CROCCANTE

NATURALLY CRUNCHY - NATURALLEMENT CROUSTILLANT

Edoardo Gatti





FORESTA

Misure 66 x 30 - 62 x 43 h 1,5 mm
Volume 1,1 ml x 12 + 1,7ml x 12 Tot. 33,6 ml

Misure 2,59 x 1,18 - 2,44 x 1,69 h 0,05"
Volume 0,03 oz x 12 + 0,05 oz x 12 Tot. 1,13 oz

Item Code: 33.302.36.0065

IL RAVIOLO NEL MEDITERRANEO

COMPOSIZIONE DEL PIATTO

- Ravioli di ricotta - Gamberi rossi - Capperi di Pantelleria - Foglie al nero di seppia - Polvere di olive
- Polvere di pomodoro - Salsa basilico e aglio

INGREDIENTI

25 g farina
60 g albume
3 g nero di seppia
25 g burro
50 g inulina o destrosio

PROCEDIMENTO

Mixare tutti gli ingredienti in un cutter, aggiungendo il burro sciolto per ultimo. Con l'aiuto di una spatola, spalmare la massa sullo stampo Foresta, lasciar seccare e infornare a 150°C per 6-7 minuti. Conservare in un luogo secco al riparo dall'umidità.

RAVIOLI IN THE MEDITERRANEAN SEA

PLATE COMPOSITION

- Ricotta cheese ravioli - Red prawns - Pantelleria capers - Squid ink leaves - Olive powder - Tomato powder
- Basil and garlic sauce

INGREDIENTS

25 g flour
60 g egg white
3 g squid ink
25 g butter
50 g inulin or dextrose

PROCEDURE

Mix all the ingredients in a kitchen cutter, combine melted butter at last. With the help of a spatula, spread the mixture over Foresta mould. Let it dry and bake at 302 °F for about 6-7 minutes. Store in a dry place, away from humidity.

RAVIOLI DANS LA MÉDITERRANÉE

COMPOSITION DE L'ASSIETTE

- Ravioli au fromage ricotta - Écrivisses rouges - Câpres de Pantellerie - Feuilles à l'encre de seiche - Olives en poudre
- Tomate en poudre - Salse basilic et ail

INGRÉDIENTS

25 g farine
60 g blanc d'œuf
3 g encre de seiche
25 g beurre
50 g inuline ou dextrose

PROCÉDÉ

Mélanger tous les ingrédients au robot coupe, ajouter le beurre fondu pour dernier. Avec l'aide d'une spatule, étaler la mixture sur le moule Foresta. Faire sécher et enfourner à 150°C pour 6-7 minutes. Préserver dans un lieu sèche au repaire de l'humidité.

LA VISIONE - THE VISION - LA VISION

LE GEOMETRIE DEL GUSTO

THE GEOMETRIES OF TASTE - LES GÉOMÉTRIES DU GOÛT

Edoardo Gatti





CERCHIO 3.0

Misure Ø 22 – 58 - 100 h 5,5 mm
Volume 2 ml x 9 + 11 ml x 9
+ 25 ml x 9 Tot. 342 ml

Misure Ø 0,86 – 2,28 – 3,93 h 0,21”
Volume 0,06 oz x 9 + 0,37 oz x 9
+ 0,84 oz x 9 Tot. 11,56 oz

Item Code: 33.303.36.0065

SPAGHETTO IN ASSOLUTO DI POMODORO

COMPOSIZIONE DEL PIATTO

- Salsa di pomodoro - Spaghetti - Tartare di pomodoro - Polvere di olive e capperi - Germogli di basilico

INGREDIENTI

300 g pomodorini datterini
15 g olio evo
2 g sale
2 g zucchero
5 g succo di lime
4 g massa gelatina

PROCEDIMENTO

Centrifugare i pomodorini quindi unire gli altri ingredienti. Infine sciogliere la gelatina ed emulsionare il tutto. Versare nelle cavità dello stampo Cerchio 3.0 e abbattere. Disporre sul piatto e aspettare 3-4 minuti.

SPAGHETTI IN ABSOLUTE TOMATO SAUCE

PLATE COMPOSITION

- Tomato sauce - Spaghetti - Tomato tartare - Olive and caper powder - Basil sprouts

INGREDIENTS

300 g datterini tomatoes
15 g olive oil
2 g salt
2 g sugar
5 g lime juice
4 g gelatine mass

PROCEDURE

Mix tomatoes with a blender, then add the other ingredients. Melt the gelatine and emulsify all the ingredients together. Fill Cerchio 3.0 mould cavities and blast chill. Place them on a plate and wait for about 3-4 minutes.

SPAGHETTI À LA SAUCE TOMATE ABSOLUE

COMPOSITION DE L'ASSIETTE

- Sauce tomate - Spaghetti - Tartare de tomates - Poudre d'olive et de câpres - Germes de basilic

INGRÉDIENTS

300 g tomates cerise «datterini»
15 g huile d'olive extra vierge
2 g sel
2 g sucre
5 g jus de citron vert
4 g masse gélatine

PROCÉDÉ

Centrifuger les tomates puis ajouter tous les autres ingrédients. Dissoudre la gélatine puis émulsionner. Verser dans les cavités du moule Cerchio 3.0 puis abattre la température. Disposer sur l'assiette et attendre 3-4 minutes.

LA VISIONE - THE VISION - LA VISION

LE GEOMETRIE DEL GUSTO

THE GEOMETRIES OF TASTE - LES GÉOMÉTRIES DU GOÛT

Edoardo Gatti





CERCHIO 4.0

Misure Ø 100 h 5,5 mm
Volume 40 ml x 9 Tot. 360 ml

Misure Ø 3,93 h 0,21”
Volume 1,35 oz x 9 Tot. 12,17 oz

Item Code: 33.304.36.0065

BATTUTA DI MANZO E FRUTTI ROSSI

COMPOSIZIONE DEL PIATTO

- Battuta di manzo - Salsa al vino e lampone - Maionese al lampone - Cavolfiori - Sedano - Germogli - Radicchio

SALSA AL VINO E LAMPONE

INGREDIENTI

200 g purea di lampone
200 g vino rosso
spezie (cardamomo, anice, noce
moscata, pepe, cannella)
50 g destrosio
15 g miele

PROCEDIMENTO

Bollire tutti gli ingredienti e fare una riduzione fino ad ottenere metà della salsa, in una consistenza leggermente densa. Quindi versare nelle cavità dello stampo Cerchio 4.0 e abbattere in negativo.

MAIONESE AL LAMPONE

INGREDIENTI

250 g lamponi freschi
5 g senape
15 g olio evo
2 g sale
1 g pepe di Sichuan
5 g succo di limone

PROCEDIMENTO

Emulsionare tutti gli ingredienti, setacciare per eliminare i semi dei lamponi. Riempire le cavità dello stampo Cerchio 4.0 e abbattere in negativo.

BEEF TARTARE AND RED BERRY

PLATE COMPOSITION

- Beef tartare - Wine raspberry sauce - Raspberry mayonnaise - Cauliflowers - Celery - Sprouts - Radicchio

WINE RASPBERRY SAUCE RECIPE

INGREDIENTS

200 g raspberry puree
200 g red wine
spices (cardamom, anise,
nutmeg, pepper, cinnamon)
50 g dextrose
15 g honey

PROCEDURE

Bring all the ingredients to the boil, make a reduction to obtain half of the sauce. When the texture is lightly thick, fill Cerchio 4.0 cavities and blast chill.

RASPBERRY MAYONNAISE

INGREDIENTS

250 g fresh raspberries
5 g mustard
15 g olive oil
2 g salt
1 g Sichuan pepper
5 g lemon juice

PROCEDURE

Emulsify all the ingredients, then sift to remove raspberry seeds. Fill Cerchio 4.0 cavities and blast chill.

TARTARE DE BŒUF ET FRUITS ROUGES

COMPOSITION DE L'ASSIETTE

- Paillard de bœuf - Sauce au vin aux framboises - Mayonnaise aux framboises - Chou-fleur - Céleri - Germes de basilic
- Radis

SAUCE AU VIN ET AUX FRAMBOISES

INGRÉDIENTS

200 g purée de framboises
200 g vin rouge
épices (cardamome, anis étoilée,
noix de muscade, poivre, cannelle)
50 g dextrose
15 g miel

PROCÉDÉ

Mettre tous les éléments à bouillir et réduire de moitié. La consistance doit être légèrement dense. Verser dans les cavités du moule Cerchio 4.0 puis refroidir à température négative.

MAYONNAISE AUX FRAMBOISES

INGRÉDIENTS

250 g framboises frais
5 g moutarde
15 g huile d'olive extra vierge
2 g sel
1 g poivre de Sichuan
5 g jus de citron

PROCÉDÉ

Émulsionner l'ensemble des éléments puis passer au tamis pour enlever les graines des framboises. Verser dans les cavités du moule Cerchio 4.0 puis refroidir à température négative.



LA VISIONE - THE VISION - LA VISION

LE GEOMETRIE DEL GUSTO

THE GEOMETRIES OF TASTE - LES GÉOMÉTRIES DU GOÛT

Edoardo Gatti





QUADRATO 3.0

Misure 20 x 20 – 56 x 56 - 98 x 98 h 5,5 mm
Volume 2 ml x 8 + 12 ml x 8 + 30 ml x 8
Tot. 352 ml

Misure 0,78 x 0,78 – 2,20 x 2,20 - 3,85 x 3,85 h 0,21”
Volume 0,06 oz x 8 + 0,40 oz x 8 + 1,01 oz x 8
Tot. 11,90 oz

Item Code: 33.305.36.0065

OSTRICHE, CAVIALE E CAVOLO NERO

COMPOSIZIONE DEL PIATTO

- Burrata - Ostrica speciale de Claire - Caviale - Foglie d'ostrica - Salsa di cavolo nero

INGREDIENTI

100 g burrata
60 g latte
10 g acqua calda
2 g sale
2 g succo di limone
1 g xantana

PROCEDIMENTO

Frullare tutti gli ingredienti insieme fino ad ottenere una consistenza liscia. Versare nelle cavità dello stampo Quadrato 3.0 precedentemente raffreddato e abbattere. Smodellare, mettere sul piatto e aspettare 5 minuti per procedere all'impiattamento.

OYSTERS, CAVIAR AND BLACK CABBAGE

PLATE COMPOSITION

- Burrata - De Claire special oyster - Caviar - Oyster leaves - Black cabbage sauce

INGREDIENTS

100 g burrata
60 g milk
10 g hot water
2 g salt
2 g lemon juice
1 g xanthan gum

PROCEDURE

Using a blender, mix all the ingredients to obtain a smooth texture. Fill Quadrato 3.0 mould cavities (previously cooled down) and blast chill. Unmould and wait for 5 minutes before plating.

HUÎTRES, CAVIAR ET CHOU NOIR

COMPOSITION DE L'ASSIETTE

- Burrata - Huître spéciale de Claire - Caviar - Feuilles d'huître - Sauce de chou noir

INGRÉDIENTS

100 g burrata
60 g lait
10 g eau chaude
2 g sel
2 g jus de citron
1 g gomme de xanthate

PROCÉDÉ

Mixer l'ensemble des ingrédients jusqu'à obtention d'une consistance lisse. Verser la mixture dans les cavités du moule Quadrato 3.0 préalablement refroidi et abattre la température. Démouler, mettre sur l'assiette et attendre 5 minutes avant de continuer la mise en assiette.

LA VISIONE - THE VISION - LA VISION

LE GEOMETRIE DEL GUSTO

THE GEOMETRIES OF TASTE - LES GÉOMÉTRIES DU GOÛT

Edoardo Gatti





QUADRATO 4.0

Misure 48,5 x 48,5 - 98 x 98 h 5,5 mm
Volume 12,5 ml x 32 Tot. 400 ml

Misure 1,90 x 1,90 - 3,85 x 3,85 h 0,21”
Volume 0,42 oz x 32 Tot. 13,52 oz

Item Code: 33.306.36.0065

LE RADICI NEL PIATTO

COMPOSIZIONE DEL PIATTO

- Crema di carota gialla - Crema di carota arancione - Crema di cavolfiore - Crema di topinambur - Elementi al forno

COTTURA AL FORNO

Carota 160°C per 40 minuti
Cavolfiore 180°C 15 minuti
Topinambur 200°C 50 minuti

PROCEDIMENTO DELLE CREME

Avvolgere ogni ortaggio nella carta argentata e metterli sulla brace. Fare cuocere a fuoco lento per circa 8 ore, dopo di che frullarli singolarmente con l'aggiunta di olio Evo, sale e un pizzico di xantana. Lasciarli al naturale in modo da far emergere il profumo della brace.

PLATED ROOTS

PLATE COMPOSITION

- Yellow carrot cream - Orange carrot cream - Cauliflower cream - Sun-choke cream - Baked elements

BAKING

Carrot 160°C (320 °F) for 40 minutes
Cauliflower 180°C (356 °F) for 15 minutes
Sun-choke 200°C (392 °F) for 50 minutes

PROCEDURE FOR THE CREAMS

Wrap every vegetable into aluminum foil and place it on the grill. Grill them at slow fire for about 8 hours. Mix every vegetable with a blender adding olive oil, salt and a little bit of xanthane. Keep them natural to taste the perfume of barbecue.

LES RACINES DANS L'ASSIETTE

COMPOSITION DE L'ASSIETTE

- Crème de carottes jaunes - Crème de carottes orange - Crème de chou-fleur - Crème de topinambour - Éléments au four

CUISSON POUR FOUR

Carotte 160°C pour 40 minutes
Chou-fleur 180°C pour 15 minutes
Topinambour 200°C pour 50 minutes

PROCÉDÉ POUR LES CRÈMES

Envelopper chaque légume dans l'aluminium et les mettre sur le barbecue. Faire cuire à feu doux pour environ 8 heures. Puis prendre les légumes et les mixer individuellement en ajoutant huile d'olive, sel et un petit peu de xanthane. Laisser les légumes au naturel pour goûter le parfum de la braise.

LA VISIONE - THE VISION - LA VISION

LE GEOMETRIE DEL GUSTO

THE GEOMETRIES OF TASTE - LES GÉOMÉTRIES DU GOÛT

Edoardo Gatti





TRIANGOLO 2.0

Misure 110,5 x 97 - 42,41 x 37,6 h 5,5 mm
Volume 25 ml x 12 + 5 ml x 12
Tot. 360 ml

Misure 4,35 x 3,81 - 1,66 x 1,48 h 0,21”
Volume 0,84 oz x 12 + 0,16 oz x 12
Tot. 12,17 oz

Item Code: 33.308.36.0065

TRIANGOLI DI MANGO SU LETTO DI BRANZINO

COMPOSIZIONE DEL PIATTO

- Carpaccio di branzino - Triangoli di gelée di mango - Maionese al lampone - Semi di papavero - Germogli - Aneto
- Lamponi freschi - Cortecchia di topinambur - Polvere di olive

INGREDIENTI

250 g purea di mango
25 g acqua
5 g succo di lime
25 g purea di passion fruit
12,5 g destrosio
3 g agar-agar

PROCEDIMENTO

Unire lo zucchero all'agar-agar. A parte, scaldare il resto degli ingredienti. Una volta raggiunti i 40°C unire lo zucchero e l'agar-agar. Portare a ebollizione e versare nelle cavità dello stampo Triangolo 2.0. Raffreddare in positivo, sformare e adagiare sopra il carpaccio di pesce.

MANGO TRIANGLES ON A SEA BASS LAYER

PLATE COMPOSITION

- Sea bass carpaccio - Mango gelée triangles - Raspberry mayonnaise - Poppy seed - Sprouts - Dill - Fresh raspberries
- Sun-choke bark - Olive powder

INGREDIENTS

250 g mango puree
25 g water
5 g lime juice
25 g passion fruit puree
12,5 g dextrose
3 g agar-agar

PROCEDURE

Combine sugar and agar-agar. On a side, warm the rest of the ingredients. Once reached 40°C add in sugar and agar-agar. Bring to the boil and pour into Triangolo 2.0 cavities. Cool down, unmould and place on top of the fish carpaccio.

TRIANGLES DE MANGUE SUR LIT DE BAR

COMPOSITION DE L'ASSIETTE

- Carpaccio de bar - Triangles de gelée de mangue - Mayonnaise aux framboises - Graines de pavot - Germes - Aneth
- Framboises fraîches - Pelures de topinambour - Poudre d'olives

INGRÉDIENTS

250 g purée de mangue
25 g eau
5 g jus de citron vert
25 g purée de fruits de la passion
12,5 g dextrose
3 g agar-agar

PROCÉDÉ

Mélanger le sucre et l'agar-agar. À part, chauffer le reste des ingrédients, lorsque la mixture aura atteint 40°C ajouter le sucre et l'agar-agar. Porter à ébullition puis verser dans les cavités du moule Triangolo 2.0. Refroidir à température positive, démouler et déposer sur le carpaccio de poisson.

LA VISIONE - THE VISION - LA VISION

LE GEOMETRIE DEL GUSTO

THE GEOMETRIES OF TASTE - LES GÉOMÉTRIES DU GOÛT

Edoardo Gatti





TRIANGOLO 3.0

Misure 103 x 95 h 5,5 mm
Volume 10,5 ml x 36 Tot. 378 ml

Misure 4,05 x 3,74 h 0,21”
Volume 0,35 oz x 36 Tot. 12,78 oz

Item Code: 33.307.36.0065

RISOTTO TRIANGOLI DI CARCIOFI E CACAO

COMPOSIZIONE DEL PIATTO

- Risotto - Triangoli di gelee di cacao - Triangoli di crema di carciofi

TRIANGOLI DI GELEE DI CACAO

INGREDIENTI

100 g acqua
50 g cioccolato
10 g cacao
2 g sale
3 g agar-agar
10 g destrosio

PROCEDIMENTO

Bollire l'acqua e il cacao, quindi aggiungere l'agar-agar e il destrosio. Portare a bollore quindi versare sul cioccolato ed emulsionare. Versare nelle cavità dello stampo Triangolo 3.0. Abbattere in positivo. Posizionare sul risotto una volta impiattato.

TRIANGOLI DI CREMA DI CARCIOFI

INGREDIENTI

100 g purea di carciofi
10 g olio evo
1 g cardamomo in polvere
2 g sale
1 g xantana

PROCEDIMENTO

Combinare tutti gli ingredienti, frullare ed emulsionare bene. Riempire le cavità dello stampo Triangolo 3.0 ed abbattere. Posizionare sul risotto una volta impiattato.

RISOTTO ARTCHOKES AND COCOA TRIANGLES

PLATE COMPOSITION

- Risotto - Cocoa gelée triangles - Artichokes cream triangles

COCOA GELÉE TRIANGLES RECIPE

INGREDIENTS

100 g water
50 g chocolate
10 g cocoa
2 g salt
3 g agar-agar
10 g dextrose

PROCEDURE

Bring water and cocoa to the boil, then add in agar-agar and dextrose. Bring the mixture to the boil, pour it over the chocolate and emulsify. Pour into Triangolo 3.0 mould cavities. Blast chill at positive temperature. Place it on the risotto once plated.

ARTICHOKES CREAM TRIANGLES

INGREDIENTS

100 g artichokes puree
10 g olive oil
1 g cardamom powder
2 g salt
1 g xanthan gum

PROCEDURE

Combine all the ingredients, mix and emulsify. Fill Traingolo 3.0 mould cavities and blast chill. Place on the risotto once plated.

RISOTTO TRIANGLES D'ARTICHAUT ET DE CACAO

COMPOSITION DE L'ASSIETTE

- Risotto - Triangles de gelée de cacao - Triangles de crème d'artichauts

RECETTE TRIANGLES DE GELÉE DE CACAO

INGRÉDIENTS

100 g eau
50 g chocolat
10 g cacao
2 g sel
3 g agar-agar
10 g dextrose

PROCÉDÉ

Faire bouillir l'eau et le cacao puis ajouter l'agar-agar et le dextrose. Porter à ébullition puis verser sur le chocolat et émulsionner. Verser dans les cavités du moule Triangolo 3.0. Refroidir à température positive. Déposer sur le risotto déjà mis en assiette.

RECETTE TRIANGLES DE CRÈME D'ARTICHAUTS

INGRÉDIENTS

100 g purée d'artichauts
10 g huile d'olive extra vierge
1 g cardamome en poudre
2 g sel
1 g gomme de xanthate

PROCÉDÉ

Mélanger tous les ingrédients, fouetter et émulsionner énergiquement. Verser dans les cavités du moule Triangolo 3.0 et abattre la température. Déposer sur le risotto déjà mis en assiette.



POLPO²⁰

Misure 60 x 55 h 20 mm
Volume 12 x 20 ml Tot. 240 ml

Size 2.36 x 2.16 h 0.78"
Volume 12 x 0.67 oz Tot. 8.11 oz

Item Code: 36.357.36.0065





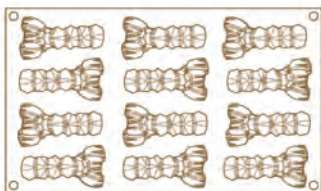
LISCA⁴

Misure Ø 105 mm h 35 mm
Volume 16 x 4 ml Tot. 64 ml

Size Ø 4.13 h 1.37"
Volume 16 x 0.13 oz Tot. 2.16 oz

Item Code: 33.309.36.0065

La dimensione è adatta ad una teglia Gastronorm 530 x 325 mm
The size is modular on Gastronorm trays 530 x 325 mm
La dimension est adaptée pour une plaque Gastronorme 530 x 325 mm

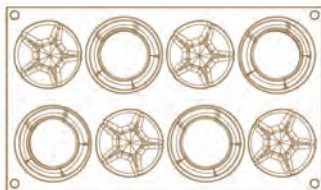


SCAMPO²⁰

Misure 81 x 42 mm h 15 mm
Volume 12 x 20 ml Tot. 240 ml

Size 3.18 x 1.65 h 0.59"
Volume 12 x 0.67 oz Tot. 8.11 oz

Item Code: 36.349.36.0065

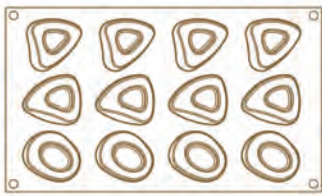


MICHETTA⁹²

Misure Ø 64 mm h 44,5 mm
Volume Base 2 x 44,5 ml Tot. 89 ml
Volume Top 2 x 47,5 ml Tot. 95 ml

Size Ø 1.51 h 1.73"
Volume Base 2 x 1,75 oz Tot. 3,00 oz
Volume Top 2 x 1,87 oz Tot. 3,21 oz

Item Code: 36.356.36.0065



MILANESE²⁵

Misure 50/45/51 x 52/57/52 mm h18,5 mm
Volume 12 x 25 ml Tot. 300 ml

Size 1.96/1.77/2.00 x 2.04/2.24/2.04 h 0.72"
Volume 12 x 0,84 oz Tot. 10.14 oz

Item Code: 36.348.36.0065



Edoardo V. V.



ERBETTA⁴³

Misure Ø 100 mm h 8 mm
Volume 8 x 43 ml Tot. 344 ml

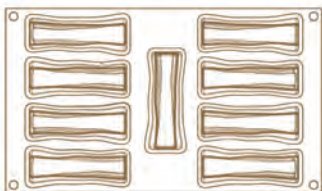
Size Ø 3.93 h 0.31"
Volume 8 x 1.45 oz Tot. 11.63 oz

Item Code: 33.310.36.0065



Edoardo V. V.

La dimensione è adatta ad una teglia Gastronorm 530 x 325 mm
The size is modular on Gastronorm trays 530 x 325 mm
La dimension est adaptée pour une plaque Gastronorme 530 x 325 mm



FEMORE³²

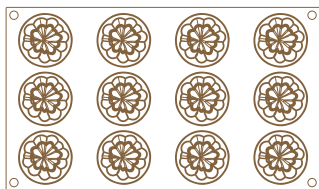
Misure 31 x 90 mm h 26 mm
Volume 9 x 32 ml Tot. 288 ml

Size 1.22 x 3.54 h 1.02"
Volume 9 x 1.08 oz Tot. 9.73 oz

Item Code: 36.350.36.0065



Edoardo V. V.

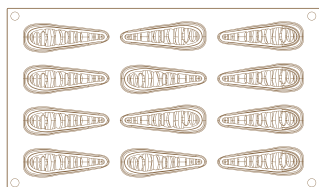


POMODORO²⁴

Misure Ø43 mm h 28 mm
Volume 12 x 24 ml Tot. 288 ml

Size Ø1,69 h 1,10"
Volume 12 x 0,8 oz Tot. 9,73 oz

Item Code: 36.330.36.0065

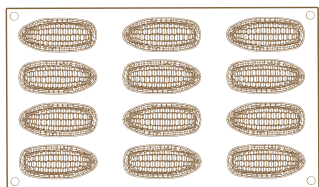


CAROTA²⁰

Misure 78 x 23 h 23 mm
Volume 12 x 20 ml Tot. 240 ml

Size 3,07 x 0,90 h 0,90"
Volume 12 x 0,67 oz Tot. 8,11 oz

Item Code: 36.328.36.0065

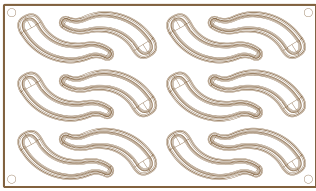


PANNOCCHIA²⁰

Misure 68,5 x 26,4 h 21,2 mm
Volume 12 x 20 ml Tot. 240 ml

Size 2,69 x 1,03 h 0,83"
Volume 12 x 0,67 oz Tot. 8,11 oz

Item Code: 36.327.36.0065

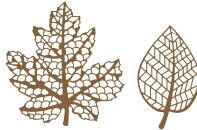
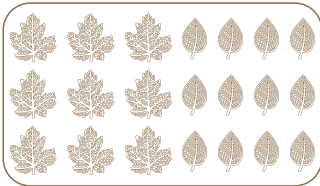


PEPERONCINO¹³

Misure 91 x 31 h 16 mm
Volume 12 x 13 ml Tot. 156 ml

Size 3,58 x 1,22 h 0,62"
Volume 12 x 0,43 oz Tot. 5,27 oz

Item Code: 36.329.36.0065



BOSCO

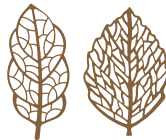
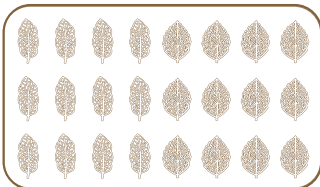
Misure 60 x 37 - 71 x 69 h 1,5 mm
Volume 2,8 ml x 9 + 1,2 ml x 12 Tot. 39,6 ml

Misure 2,36 x 1,45 - 2,79 x 2,71 h 0,05"
Volume 0,09 oz x 9 + 0,04 oz x 12 Tot. 1,33 oz

Item Code: 33.301.36.0065



La dimensione è adatta ad una teglia Gastronorm 530 x 325 mm
The size is modular on Gastronorm trays 530 x 325 mm
La dimension est adaptée pour une plaque Gastronorme 530 x 325 mm



FORESTA

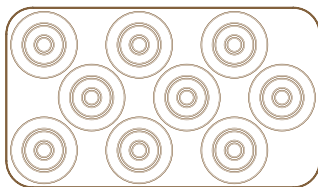
Misure 66 x 30 - 62 x 43 h 1,5 mm
Volume 1,1 ml x 12 + 1,7ml x 12 Tot. 33,6 ml

Misure 2,59 x 1,18 - 2,44 x 1,69 h 0,05"
Volume 0,03 oz x 12 + 0,05 oz x 12 Tot. 1,13 oz

Item Code: 33.302.36.0065



La dimensione è adatta ad una teglia Gastronorm 530 x 325 mm
The size is modular on Gastronorm trays 530 x 325 mm
La dimension est adaptée pour une plaque Gastronorme 530 x 325 mm



CERCHIO 3.0

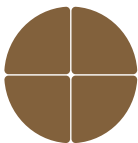
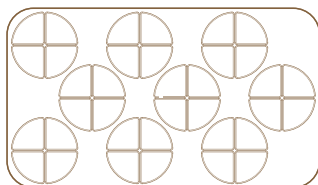
Misure Ø 22 - 58 - 100 h 5,5 mm
Volume 2 ml x 9 + 11 ml x 9
+ 25 ml x 9 Tot. 342 ml

Misure Ø 0,86 - 2,28 - 3,93 h 0,21"
Volume 0,06 oz x 9 + 0,37 oz x 9
+ 0,84 oz x 9 Tot. 11,56 oz

Item Code: 33.303.36.0065



La dimensione è adatta ad una teglia Gastronorm 530 x 325 mm
The size is modular on Gastronorm trays 530 x 325 mm
La dimension est adaptée pour une plaque Gastronorme 530 x 325 mm



CERCHIO 4.0

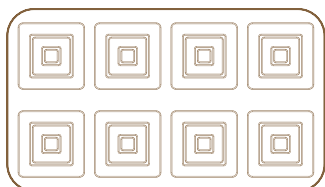
Misure Ø 100 h 5,5 mm
Volume 40 ml x 9 Tot. 360 ml

Misure Ø 3,93 h 0,21"
Volume 1,35 oz x 9 Tot. 12,17 oz

Item Code: 33.304.36.0065



La dimensione è adatta ad una teglia Gastronorm 530 x 325 mm
The size is modular on Gastronorm trays 530 x 325 mm
La dimension est adaptée pour une plaque Gastronorme 530 x 325 mm



QUADRATO 3.0

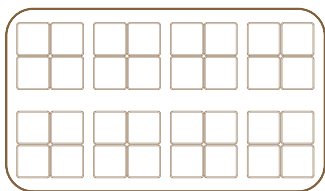
Misure 20 x 20 - 56 x 56 - 98 x 98 h 5,5 mm
Volume 2 ml x 8 + 12 ml x 8 + 30 ml x 8 Tot. 352 ml

Misure 0,78 x 0,78 - 2,20 x 2,20 - 3,85 x 3,85 h 0,21"
Volume 0,06 oz x 8 + 0,40 oz x 8 + 1,01 oz x 8 Tot. 11,90 oz

Item Code: 33.305.36.0065



La dimensione è adatta ad una teglia Gastronorm 530 x 325 mm
The size is modular on Gastronorm trays 530 x 325 mm
La dimension est adaptée pour une plaque Gastronorme 530 x 325 mm



QUADRATO 4.0

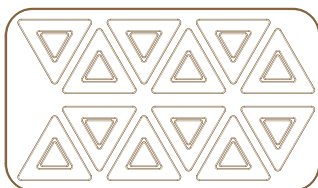
Misure 48,5 x 48,5 - 98 x 98 h 5,5 mm
Volume 12,5 ml x 32 Tot. 400 ml

Misure 1,90 x 1,90 - 3,85 x 3,85 h 0,21”
Volume 0,42 oz x 32 Tot. 13,52 oz

Item Code: 33.306.36.0065



La dimensione è adatta ad una teglia Gastronorm 530 x 325 mm
The size is modular on Gastronorm trays 530 x 325 mm
La dimension est adaptée pour une plaque Gastronorme 530 x 325 mm



TRIANGOLO 2.0

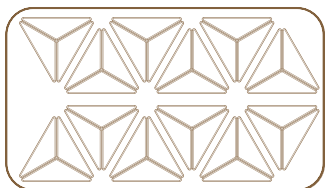
Misure 110,5 x 97 - 42,41 x 37,6 h 5,5 mm
Volume 25 ml x 12 + 5 ml x 12 Tot. 360 ml

Misure 4,35 x 3,81 - 1,66 x 1,48 h 0,21”
Volume 0,84 oz x 12 + 0,16 oz x 12 Tot. 12,17 oz

Item Code: 33.308.36.0065



La dimensione è adatta ad una teglia Gastronorm 530 x 325 mm
The size is modular on Gastronorm trays 530 x 325 mm
La dimension est adaptée pour une plaque Gastronorme 530 x 325 mm



TRIANGOLO 3.0

Misure 103 x 95 h 5,5 mm
Volume 10,5 ml x 36 Tot. 378 ml

Misure 4,05 x 3,74 h 0,21”
Volume 0,35 oz x 36 Tot. 12,78 oz

Item Code: 33.307.36.0065



La dimensione è adatta ad una teglia Gastronorm 530 x 325 mm
The size is modular on Gastronorm trays 530 x 325 mm
La dimension est adaptée pour une plaque Gastronorme 530 x 325 mm



Naturae®

SILIKOMART SRL

Via Tagliamento, 78 - 30030 - Pianiga - Venezia - ITALY

Tel +39 041/5190550 - Fax +39 041/5190290

www.silikomart.com - silikomart@silikomart.com

© 2021 Silikomart all rights reserved

61.110.01.0061