

FABBRI

1905



ARIA&VELLUTO

LIVE A NEW EXPERIENCE

Le Arie realizzate per la prima volta da cuochi molecolari venivano utilizzate in cucina come "condimento" estemporaneo per insalate di frutta oppure per le ostriche ed i molluschi. Oggi gli Chef hanno ampliato il panorama delle possibili applicazioni.

PREPARAZIONE DI BASE

DOSAGGI e PROCEDIMENTO

ARIA ANALCOLICA (di GRANATINA)



Con il dosaggio sopra indicato si ricavano circa 20 cucchiaini di aria.

IL LIQUIDO RESTANTE (circa la metà) PUÒ ESSERE RIMONTATO AGGIUNGENDO ALTRI 0.25 cl (1 BAR SPOON ca.) di Aria&Velluto.

È MOLTO IMPORTANTE CHE I LIQUIDI SIANO A TEMPERATURA AMBIENTE E NON REFRIGERATI, ALTRIMENTI LA REAZIONE NON AVVIENE!

SE UTILIZZI IL FRULLINO

Appoggiare il frullino semi sommerso sulla superficie del liquido tenendolo inclinato (come l'elica di un motoscafo), quindi avviarlo. Immediatamente si formerà una schiuma leggera ed aromatica che potrete raccogliere con un cucchiaino, meglio se forato.

SE UTILIZZI L'AERATORE

Immergere totalmente il filtro collegato alla pompa ed accendere l'apparecchio. Immediatamente si formerà una schiuma leggera ed aromatica che potrete raccogliere con un cucchiaino, meglio se forato.



ARIA DI SALE

- 5 gr di sale da cucina
- 10 cl di acqua naturale a temperatura ambiente
- 0.5 cl di prodotto Aria&Velluto Fabbri

Con l'ausilio di un frullatore stemperate il sale nell'acqua. Quindi aggiungete **Aria&Velluto Fabbri** e stemperate bene il tutto.

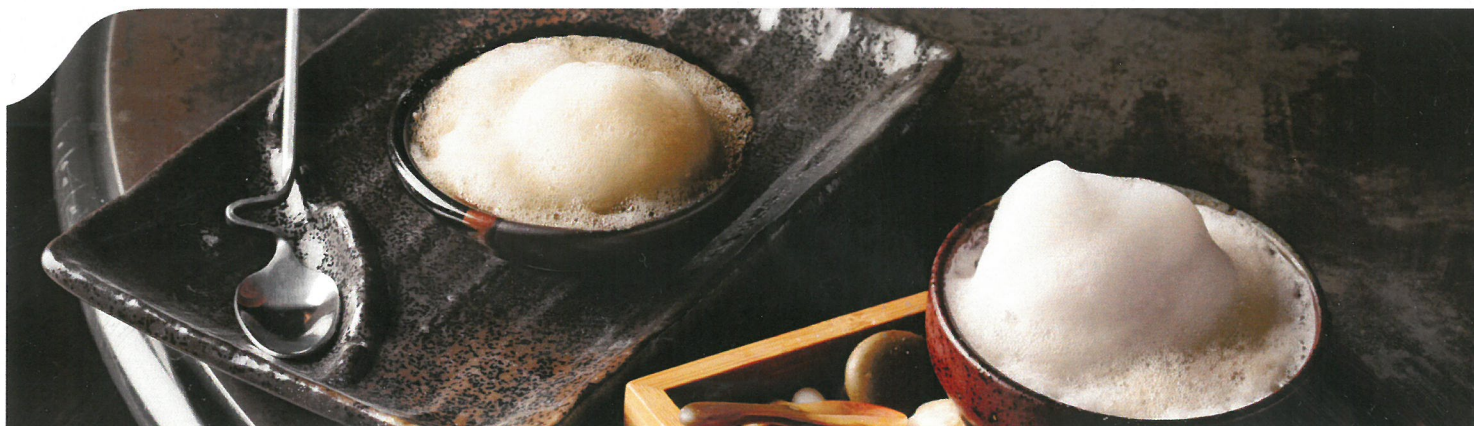
Procedete alla preparazione dell'aria di sale come esposto nelle linee guida.

ARIA DI SOIA

- 5 cl di salsa di soia
- 5 cl di acqua naturale a temperatura ambiente
- 0.5 cl di prodotto Aria&Velluto Fabbri

Diluite la salsa di soia con acqua minerale naturale e stemperate bene con il prodotto **Aria&Velluto Fabbri** seguendo le linee guida.

Avrete immediatamente una schiuma aromatica e speziata da utilizzare nei vostri piatti. Anche le salse come il tabasco o la Worchester possono diventare schiume evanescenti.



FILETTO DI MANZO AL ROSMARINO CON ARIA DI PORCINI

ARIA DI PORCINI

- 10 cl brodo di porcini
- 0,5 cl di prodotto Aria&Velluto Fabbri

Per la preparazione dell'aria, seguire il procedimento di base.
Nota bene: in questo caso non serve aggiungere acqua poiché utilizziamo un fondo.

PREPARAZIONE

Servire il filetto con aria di porcini abbinato a purè di patate.



CUBI DI POLLO CON ARIA DI LIMONE

ARIA DI LIMONE

- 6 cl succo di limone
- 4 cl acqua temperatura ambiente
- 0,5 cl di prodotto Aria&Velluto Fabbri

Per la preparazione dell'aria, seguire il procedimento di base.

PREPARAZIONE

Servire i cubetti di petto di pollo con aria di limone abbinati ad una vellutata di spinaci e chips di riso.



FILETTO DI TRIGLIA AL BURRO DI CACAO CON CREMA DI CAVOLFIORI E ARIE DI MARE

INGREDIENTI PER I FILETTI DI TRIGLIA AL BURRO DI CACAO:

- 2 filetti, 30 g burro di cacao, sale, pepe

INGREDIENTI PER LA CREMA DI CAVOLFIORI:

- 50 g cavolfiori, 20 g cipolla, olio extra vergine, 200 g brodo vegetale, sale q.b., pepe q.b

ARIA DI MARE

- 10 cl brodo concentrato di pesce
- 0,5 cl prodotto Aria&Velluto Fabbri

Per la preparazione dell'aria, seguire il procedimento di base.

PREPARAZIONE

Servire i filetti con aria di mare abbinati alla crema di cavolfiore.

