



Beppo Tonon

foto di Studio Phototecnica

Tocco esotico

Nelle uggiose giornate d'autunno si possono creare proposte colorate e invitanti, utilizzando frutti ricchi di vitamine. Dalla polpa del dragon fruit, succosa, bianca e ricoperta di piccoli semi neri si può ottenere un piatto caratterizzato dal vibrante color rosa acceso della buccia... una proposta che non mancherà di incuriosire

Scegliere un piatto ovale nero, meglio se di ardesia. Tagliare a metà il frutto del drago e incidere un cubetto dalla polpa del frutto con uno spelucchino. Eseguire un taglio circolare con un coltello rigato inclinato verso la parte interna e togliere la parte in eccesso. Posizionare al centro una piccola fragola per ricreare il pistillo. Adagiare il fiore ottenuto sui dischi di pita-ya che si ottengono affettando la polpa con un coltello ben affilato, porre attenzione allo spessore del taglio che va calibrato in modo che le fette abbiano la medesima altezza. Con un coppapasta dal diametro di circa 5 cm ricavare sette dischi. Prenderne due e con un coltellino inclinato verso l'esterno incidere il bordo dei petali, mentre si taglia far vibrare il coltello che produrrà l'ondulazione del petalo. Procedere in questo modo su tutti i petali. Si ottiene un piccolo fiore nel cui centro si adagia una pallina di gelato.



CONSIGLIO: con questo elaborato si abbina gelato al fiordilatte, al pistacchio oppure alla fragola.





Fiori che incantano

Un'occasione per far degustare i frutti esotici ai clienti che ne apprezzeranno i colori, i sapori esplosivi e le consistenze. Un concentrato di vitamine ed energizzanti naturali per alimentarsi in maniera salutare, da proporre anche in pausa pranzo

Scegliere un mango dalla buccia intatta, lavarlo e asciugarlo accuratamente e, con un coltello affilato, dividerlo in due nel senso della lunghezza e togliere il nocciolo. Per ottenere l'effetto "vibrante" rigare la superficie con uno scavino in senso longitudinale. Con una mandolina a lama liscia, tagliare sottilmente il mezzo mango in senso perpendicolare rispetto alle incisioni. Ripiegare con molta delicatezza le fette a una a una in modo da creare otto petali incurvati e incastonarli nella panna montata. Il fiore di mango ne ospita uno più piccolo di pitaya. Dividere a metà il dragon fruit e ricavare un cubetto dalla polpa. Con uno specchينو da tenere inclinato verso l'esterno effettuare cinque incisioni, disegnando quelli che saranno poi i petali del fiore. Quindi, con molta delicatezza, togliere la parte centrale e riempire la cavità intagliando un bottone dalla buccia che servirà come pistillo.

CONSIGLIO: la panna montata posizionata sul fondo della coppa può essere sostituita con gelato soft; la consistenza è importante per non rovinare le delicate fette di mango.

