Via Sezioni , 1163/o - Piano di Conca - 55040 -LUCCA
Mobile: +393349626987 - Fax: +3906233200285
E-mail:info@giuseppe-daprato.com
Web:www.giuseppe-daprato.com

Giuseppe Da Prato
CHEF KITCHEN CONSULTING
SOLUZIONI PER LA RISTORAZIONE

Le ricette di base di Cucina

Pasta all'uovo

Ingrededienti

Farina kg 1, tuorli d'uovo n° 8, olio d'oliva qb, sale qb.

Procedimento

Fare una fontana con la farina, mettere le uova, l'olio e il sale e impastare fino ad ottenere un impasto omogeneo. Se l'impasto risultasse troppo duro ammorbidire con acqua.

Salsa di pomodoro

Ingredienti

Pomodori 1 KG, Cipolla N° 1, Carote N° 2, Sedano N° 1 costola, Basilico N° 1 mazzetto, Cucchiai N° 2 di olio di oliva, Sale qb

Procedimento

Soffriggere le verdure nell'olio le verdure a fuoco lento per 5 minuti aggiungere i pomodori e il basilico , salare ecuocere per circa 1 ora .

Passare il tutto al passatutto o al mixer a immersione (passando la salsa al mixer questa acquisterà un colore più chiaro).

Salsa bolognese

Ingredienti

Carne di manzo macinata gr 200, Carne di maiale macinata gr 50, Cipolla N°1, Carote N° 2, Sedano N° 1 costola, Cucchiai olio di oliva N° 2,

Vino rosso 1 dl, Passata di pomodoro 200gr, Cucchiai di concentrato N° 2, Brodo 2 dl, Foglie di alloro N°2, Sale e Pepe qb.

Procedimento

Fare soffriggere le verdure tritate nell'olio. Aggiungere la carne e dorarla, salare e pepare.quando al carne è dorata bagnare con il vino rosso , fare evaporare e aggiungere la passata di pomodoro , il brodo, il concentrato e le foglie di alloro.fare cuocere per 3 ore a fuoco molto lento .

Via Sezioni , 1163/o - Piano di Conca - 55040 -LUCCA
Mobile: +393349626987 - Fax: +3906233200285
E-mail:info@giuseppe-daprato.com
Web:www.giuseppe-daprato.com

Salsa besciamella

Ingredienti.

Latte 1 lt, Farina 80 gr, Burro 80 gr, Sale qb, Noce moscata qb.

Procedimento

Mettere a bollire il latte con il sale e la noce moscata; a parte sciogliere il burro a fuoco basso e aggiungere la farina (roux) sempre mischiando con mestolo di legno, fare cuocere fino a che il composto non si stacchi completamente dal fondo. Aggiungere il latte bollente (poco per volta) continuando a mischiare portare di nuovo a ebollizione per circa due minuti.

Fumetto di pesce

Ingredienti e procedimento

Mettere in una pentola teste e scarti di pesce, (lische,gusci di crostacei ecc.)aggiungere 1cipolla, 1 costa di sedano, 1 carota, qualche grani di pepe nero, 1 dl di vino bianco, acqua QB..

Fare bollire per 30 minuti e passare tutto al setaccio.

Questo fumetto si usa per insaporire le salse a base di pesce.

Pasta Brisèe

Farina gr 300 , burro gr 150 , acqua gr 125 , Aceto 1 cucchiaio sale qb

mpastare il tutto fino ad ottenere una pasta omogenea.

Le salse fredde

Maionese

Ingredienti

Olio di semi di arachide 1/2 lt, Tuorli d'uovo n° 4 sale pepe qb

Procedimento

Mettere i tuorli in un recipiente e cominciare a sbattere aggiungendo l'olio molto lentamente (a filo) aggiungere sale e pepe.

Via Sezioni , 1163/o - Piano di Conca - 55040 -LUCCA
Mobile: +393349626987 - Fax: +3906233200285
E-mail:info@giuseppe-daprato.com
Web:www.giuseppe-daprato.com

N.B. Se al posto dei tuorli si usano gli albumi si otterrà una maionese bianca e molto delicata adatta per il pesce.

Salsa cocktail

Aggiungere a 1/2 lt di maionese 4 cucchiai di ketchup e un cucchiaio di cognac

Cedronette

Ingredienti e procedimento

Spremere un limone aggiungere un pizzico di sale sbattere con la frusta, quindi aggiungere 1/2 lt di olio extra vergine di oliva

continuando a sbattere con la frusta fino ad amalgamare completamente l'olio e limone

N.B Il sale va sciolto con il limone prima di aggiungere l'olio onde evitare che il sale non si sciolga completamente

Vinegrette

Procedere come per la cedronette sostituendo il limone con un cucchiaio d'aceto

Le basi di pasticceria

Impasto per crespelle

Ingredienti

Latte g.250, farina g.125, burro g.20, uova N°2

Procedimento

Mettere in un contenitore le uova e sbattere con la farina incorporare il latte freddo e il burro fuso. Fare delle frittatine molto sottili del diametro desiderato e farcire a piacere sia con dolce e con il salato

Pasta frolla

Ingredienti

Farina 1 Kg , burro 500 gr, zucchero 500 gr, tuorli d'uovo 5, uova intere 1, aromatizzare a piacere

Via Sezioni , 1163/o - Piano di Conca - 55040 -LUCCA
Mobile: +393349626987 - Fax: +3906233200285
E-mail:info@giuseppe-daprato.com
Web:www.giuseppe-daprato.com

Procedimento

Mischiare la farina e lo zucchero , aggiungere il burro ammorbidito e sfarinare con le mani fino a che il burro si sia incorporato alla farina, fare una fontana e aggiungere le uova impastare il tutto abbastanza velocemente. lasciare riposare in frigorifero per 30 minuti

Pasta frolla per tartellette

Ingredienti

Farina 00 550 gr, Burro 300 gr, Zucchero a velo 200 gr, farina di Mandorle 500 gr, Uova 125 gr, Sale, vaniglia o altri aromi a piacere

Procedimento

Stesso procedimento della pasta frolla

Pasta Sfoglia

Ingredienti

Farina kg 1, margarina vegetale kg 1, acqua qb, sale un pizzico

Peocedimento

Impastare la farina con l'acqua e il sale, stendere su di uno spianatoio e mettere al centro la margarina ammorbidita , ripiegare verso il centro i due lati laterali poi chiudere a libro e mattere in frigorifero per circa 15 min. ripetere la piegatura per 4 volte.

Pasta choux (per bignè) 1°

Ingredienti

Acqua 500 gr, burro 250 gr, Farína 0 550 gr, Uova n° 10, Sale q.b, Zucchero q.b,

Procedimento

In una pentola capiente mettere l'acqua, il burro, il sale e lo zucchero, fare sciogliere il burro. Quando il burro è ben sciolto aggiungere la farina setacciata sbvattendo con una frusta senza togliere dal fuoco. Fare cuocere per 5 minuti Poi stendere l'impasto su un piano per farlo raffreddare. Rimettere l' impasto freddo in una bacínella aggiungere le uova due alla volta, sbattendo il composto fino al completo assorbimento prima di mettere le altre uova. Mettere l'impasto nel sacco a poche e fare i bignè sulla placca imburrata e cuocere in forno a 180°.

Via Sezioni , 1163/o - Piano di Conca - 55040 -LUCCA
Mobile: +393349626987 - Fax: +3906233200285
E-mail:info@giuseppe-daprato.com
Web:www.giuseppe-daprato.com

Pasta choux (per bignè) 2°

Ingredienti

Acqua. 1 lt, burro 400 gr, farina 00 600 gr, uova n° 18-20, sale q.b.

Procedimento

Sciogliere il burro nell'acqua salata, unire la farina, miscelare e lasciar cuocere fino a che la pasta non si stacchi dalle pareti del tegame e dal mestolo. Unire le uova una ad una fino ad ottenere una pasta liscia ed omogenea; formare dei piccoli bignè in una placca imburrata o carta da forno - Cottura 180-190" C.

Pasta choux (per bignè) 3°

Ingredienti

Acqua. 1/2 lt, burro 500 gr, farina 00 500 gr, uova 1 kg, sale q.b.

Procedimento

Sciogliere il burro nell'acqua salata, unire la farina, miscelare e lasciar cuocere fino a che la pasta non si stacchi dalle pareti del tegame e dal mestolo. Unire le uova una ad una fino ad ottenere una pasta liscia ed omogenea; formare dei piccoli bignè in una placca imburrata o carta da forno - Cottura 180-190" C.

PAN DI SPAGNA

Ingredienti

Uova n° 1, zucchero 30 g, farina 00 30 g, aromí vari

Procedimento

Montare le uova con lo zucchero, incorporare la farina con movimento dal basso verso l'alto.Versare nello stampo con carta da forno - Cottura 170-1801 C.

Sostituendo 5 g di farina con 5 g di cacao si ottiene il pan di spagna al cioccolato.

Crema pasticcera

Ingredienti

Latte 1 litro, Tuorli d'uovo 8, Zucchero 350 g, Farina 150 g,

Via Sezioni , 1163/o - Piano di Conca - 55040 -LUCCA
Mobile: +393349626987 - Fax: +3906233200285
E-mail:info@giuseppe-daprato.com
Web:www.giuseppe-daprato.com

Procedimento

In una terrina riunire i tuorli e metà dello zucchero: mescolare energicamente. Quando il composto sarà cremoso, incorporarvi la farina. Portare ad ebollizione il latte con la vaniglia e il restante zucchero, versarlo, poco alla volta, sul composto e mescolare bene. Rimettere tutto nella casseruola e, sempre mescolando, riportare ad ebollizione. Togliere dal fuoco, versare la crema in un recipiente largo e farla raffreddare.

Crema chantilly

Aggiungere alla crema pasticcera L 1 di panna montata

Crema inglese

Ingredienti

Latte 1 litro, Tuorli d'uovo 8, Zucchero 350 g, Vanillina n. 1 bustina

Procedimento

In una terrina riunire i tuorli e metà dello zucchero: mescolare energicamente. Portare ad ebollizione il latte con la vaniglia e il restante zucchero, versarlo, poco alla volta, sul composto e mescolare bene. Rimettere tutto nella casseruola e, continuare a maescolare lentamente con un mestolo facendo attenzione di non portare il latte a ebollizione. Appena il mestolo comincia a velare togliere dal fuoco.

Crema al burro

Ingredienti

Burro 500 g, tuorli d'uova 6, zucchero a 121c° 250 g,

Procedimento

Montare i rossi con lo zucchero cotto a 121° e poi unire il burro morbido, continuando a montare si può aromatizzare a piacere e secondo la nostra fantasia.

Ganache montata semplice(Adatta per glassature di profiteroles o torte)

Ingredienti

Panna 400 g, cioccolato fondente 600 g

Via Sezioni , 1163/o - Piano di Conca - 55040 -LUCCA
Mobile: +393349626987 - Fax: +3906233200285
E-mail:info@giuseppe-daprato.com
Web:www.giuseppe-daprato.com

Procedimento

Far bollire la panna, togliere dal fuoco ed unire la copertura rigirando per permettere lo scioglimento.

Ganache montata al cioccolato (Alternativa alla crema al burro)

Ingredienti

Panna 200 gr, cioccolato scuro 250 g, burro 200 g, distillato arancia 50 g.

Procedimento

Procedere come per la ganache semplice, in più dobbiamo metterla in una montatrice e si unisce il burro morbido lasciando montare. Per ultimo unire il distillato desiderato.

Pasta di mandorle

Ingredienti

Mandorle secche 200 g, zucchero g 200, farina 30 g, n°1 uovo più n°1 albume.

Procedimento

Sbollentare e spadellare le mandorle, pestare assieme allo zucchero fino d ottenere una crema. Aggiungere le uova poco alla volta e infine la farina a pioggia.