

# CALDO-FREDDO, COTTO-CRUDO, ACIDO-BASICO

*Ingredienti  
per 4 persone:*



**Per il cavolfiore:**

400 ml panna liquida fresca  
500 g cavolfiore fresco  
sale fino  
5 g Maizena

**Per il biscotto al the verde:**

90 g burro dolce  
90 g zucchero semolato  
125 g farina di mandorle  
75 g farina "00"  
5 g sale fino  
1 n° tuorlo  
1 g the verde Matcha

**Per il consommé rappreso:**

150 g consommé di crostacei  
10 g colla di pesce  
sale fino

**Per la finitura:**

4 n° gamberi puliti  
30 g uova di trota  
2 g olio affumicato  
1 n° pompelmo tagliato a vivo

# CALDO-FREDDO, COTTO-CRUDO, ACIDO-BASICO

*Preparazione:*

**Per il taboulé:**

Con un pelapatate recuperare la cima dei cavolfiori, condirla con poco olio e sale.

**Per il cavolfiore:**

Portare la panna a bollire, unire il resto del cavolfiore tagliato in piccoli pezzi e cuocere per circa 20 minuti.

Frullare, portare a bollire e legare con la Maizena precedentemente diluita in acqua fredda. Dividere il composto in n° 4 bicchieri.

Tenere al caldo.

**Per il biscotto:**

Impastare tutti gli ingredienti assieme, coprire con la pellicola e far indurire in frigorifero per almeno 1 ora.

Grattare il biscotto su una placca ricoperta con carta da forno, cuocere in forno a 160°C per circa 8 minuti.

Togliere dal forno.

**Per il consommé:**

Scaldare il consommé in una pentola, regolare di sale.

Sciogliere la colla di pesce ammollata in acqua fredda. Filtrare e far rapprendere in frigo coperto con della pellicola.

**Per la finitura:**

Disporre sulla mousse di cavolfiore, il biscotto al the verde, i gamberi tagliati sottili, le uova di trota, il pompelmo, il taboulé di cavolfiore, il consommé, poco olio affumicato ed infine le foglie di sedano.



# CALDO-FREDDO, COTTO-CRUDO, ACIDO-BASICO

*Serves 4:*

**For the cauliflower:**

400 ml single cream  
500 g fresh cauliflower  
Fine salt  
5 g cornflour



**For the green tea biscuit:**

90 g unsalted butter  
90 g caster sugar  
125 g almond flour  
75 g plain flour  
5 g fine salt  
1 egg yolk  
1 g Matcha green tea

**For the set consommé:**

150 g shellfish consommé  
10 g isinglass  
Fine salt

**For the garnish:**

150 g shellfish consommé  
4 prawns cleaned  
30 g trout roe  
2 g smoked oil  
1 grapefruit peeled and sliced

# CALDO-FREDDO, COTTO-CRUDO, ACIDO-BASICO

## *Preparation:*

### **For the tabouleh:**

Use a potato peeler to remove the tops of the cauliflower, and dress with a little oil and salt.

### **For the cauliflower:**

Bring the cream to the boil, add the rest of the chopped cauliflower and cook for approximately 20 minutes.

Blend, bring to the boil and thicken with the cornflour previously diluted in cold water. Divide the mixture into 4 glasses.

Keep warm.

### **For the biscuit:**

Mix all the ingredients together, cover with cling film and leave to harden in the fridge for 1 hour.

Grate the biscuit over a baking sheet covered with oven paper, bake in the oven at 160°C for approximately 8 minutes.

Take out of the oven.

### **For the consommé:**

Heat the consommé in a pan and season to taste.

Add the isinglass previously soaked in cold water. Strain, cover with film and leave in the fridge to set.

### **Presentation:**

Place the cauliflower mousse on the plate, and arrange the green tea biscuit, thinly sliced prawns, trout roe, grapefruit, cauliflower tabouleh, consommé, a little smoked oil and finally the celery leaves.



# CALDO-FREDDO, COTTO-CRUDO, ACIDO-BASICO

*Ingédients pour  
4 personnes :*



**Pour le chou-fleur :**

400 ml de crème fraîche liquide  
500 g de chou-fleur frais  
Sel fin  
5 g de Maïzena

**Pour le biscuit au thé vert :**

90 g de beurre doux  
90 g de sucre semoule  
125 g de farine d'amandes  
75 g de farine « 00 »  
5 g de sel fin  
1 jaune d'œuf  
1 g de thé vert matcha

**Pour le consommé figé :**

150 g de consommé de crustacés  
10 g de feuilles de gélatine  
Sel fin

**Pour la garniture :**

4 homards nettoyés  
30 g d'œufs de truite  
2 ml d'huile fumée  
1 pamplemousse épépiné, sans son zeste ni les membranes intérieures blanches

# CALDO-FREDDO, COTTO-CRUDO, ACIDO-BASICO

*Préparation :*

**Pour le taboulé :**

Avec un économètre, récupérer le sommet des choux fleurs, l'assaisonner avec un peu d'huile et de sel.

**Pour le chou-fleur :**

Porter la crème à ébullition, ajouter le reste du chou-fleur coupé en petit morceaux et faire cuire pendant environ 20 minutes.  
Battre, porter à ébullition et lier avec la Maïzena préalablement diluée dans de l'eau froide. Répartir la préparation dans 4 verres.  
Réserver au chaud.



**Pour le biscuit :**

Mélanger tous les ingrédients, couvrir avec une pellicule et laisser durcir au réfrigérateur pendant au moins 1 heure.  
Râper le biscuit sur une plaque recouverte de papier sulfurisé, cuire au four à 160°C pendant environ 8 minutes.  
Sortir du four.

**Pour le consommé :**

Faire chauffer le consommé dans une casserole, saler selon les goûts.  
Faire fondre la gélatine en feuilles ramollie dans de l'eau froide. Filtrer le consommé et le faire figer au réfrigérateur recouvert d'un film.

**Pour la garniture :**

Disposer sur la mousse de chou-fleur le biscuit au thé vert, les homards finement coupés, les œufs de truite, le pamplemousse, le taboulé de chou-fleur, le consommé, un peu d'huile fumée et, pour finir, les feuilles de céleri.

# CALDO-FREDDO, COTTO-CRUDO, ACIDO-BASICO

*Zutaten für  
4 Personen:*



**Für den Blumenkohl:**

400 ml frische Sahne  
500 gr. frischer Blumenkohl  
Feines Salz  
5 gr. Maisstärke

**Für den Biskuit mit grünem Tee:**

90 gr. Butter, ungesalzen  
90 gr. Kristallzucker  
125 gr. Mandelmehl  
75 gr. Mehl Typ „00“  
5 gr. feines Salz  
1 Eigelb  
1 gr. Grünen Tee Matcha

**Für die Verzierung:**

150 gr. Konsommee von Krustentieren  
10 gr. Fischleim  
Feines Salz

**Für die Verzierung:**

4 gesäuberte Krabben  
30 gr. Forelleneier  
2 gr. geräuchertes Öl  
1 Pampelmuse, geschält und gehäutet

# CALDO-FREDDO, COTTO-CRUDO, ACIDO-BASICO

## *Zubereitung:*



### **Für die Taboulé:**

Mit einem Kartoffelschäler die Röschen vom Blumenkohl schälen und diese mit etwas Öl und Salz würzen.

### **Für den Blumenkohl:**

Die Sahne aufkochen und den restlichen, in kleine Stücke geschnittenen Blumenkohl hinzugeben. Circa 20 Minuten kochen lassen. Umrühren, aufkochen und mit der Maisstärke abbinden, die zuvor in kaltem Wasser aufgelöst wurde. Die Masse in 4 Gläser aufteilen. Warm halten.

### **Für den Biskuit:**

Alle Zutaten vermengen, mit Folie abdecken und im Kühlschrank mindestens 1 Stunde fest werden lassen.

Den Biskuit auf einem mit Backpapier ausgelegten Blech verteilen und bei 160°C circa 8 Minuten im Ofen backen.

Aus dem Ofen nehmen.

### **Für die Konsommee:**

Die Konsommee in einem Topf erhitzen, mit Salz abschmecken.

Den in kaltem Wasser eingeweichten Fischleim darin auflösen. Filtern und im Kühlschrank mit Folie abgedeckt gerinnen lassen.

### **Servieren:**

Auf der Blumenkohlmousse den Grünen Tee-Biskuit, die dünn geschnittenen Krabben, die Forelleneier, die Pampelmuse, die Blumenkohl-Taboulé und die Konsommee mit etwas geräuchertem Öl und den Selleriestreifen anrichten.



# CALDO-FREDDO, COTTO-CRUDO, ACIDO-BASICO

*Ingredientes para  
4 personas:*



**Para la coliflor:**

400 ml de nata líquida fresca  
500 g de coliflor fresca  
Sal fina  
5 g de Maizena

**Para la galleta al té verde:**

90 g de mantequilla dulce  
90 g de azúcar granulado  
125 g de harina de almendra  
75 g de harina "00"  
5 g de sal fina  
1 yema  
1 g de té verde Matcha

**Para el consomé cuajado:**

Para el consomé cuajado:

**Para el acabado:**

4 gambas limpias  
30 g de huevos de trucha  
2 g de aceite ahumado  
1 pomelo cortado en vivo

# CALDO-FREDDO, COTTO-CRUDO, ACIDO-BASICO

## *Preparación:*



### **Para el tabule:**

Con un pelapatatas recuperar la parte superior de las coliflores, aliñarla con un poco de aceite y sal.

### **Para la coliflor:**

Llevar la nata a ebullición, añadir el resto de la coliflor cortada en trozos pequeños y cocer durante unos 20 minutos.

Batir, llevar a ebullición y ligar con la Maizena que anteriormente hemos desleído en agua fría. Dividir el compuesto en 4 vasos. Mantener en caliente.

### **Para la galleta:**

Mezclar todos los ingredientes a la vez, cubrir con la película y dejar endurecer en el frigorífico durante 1 hora por lo menos.

Rallar la galleta en una placa recubierta con papel de horno, hornear a 160°C durante unos 8 minutos.

Retirar del horno.

### **Para el consomé:**

Calentar el consomé en una cazuela, regular de sal.

Deshacer la cola de pescado ablandada en agua fría. Filtrar y dejar cuajar en el frigorífico cubierto con la película.

### **Para el acabado:**

Colocar sobre la mousse de coliflor la galleta de té verde, las gambas cortadas finas, las huevas de trucha, el pomelo, el tabule de coliflor, el consomé, poco aceite humado y por último las hojas de apio.

# CALDO-FREDDO, COTTO-CRUDO, ACIDO-BASICO

*Ингредиенты на  
4 порции*



**Для цветной капусты:**

400 мл свежих сливок  
500 г свежей цветной капусты  
Мелкая соль  
5 г кукурузного крахмала

**Для сухариков с зелёным чаем:**

90 г несолёного сливочного масла  
90 г сахарного песка  
125 г миндальной муки  
75 г муки типа "00"  
5 г мелкой соли  
1 яичный желток  
1 г зелёного чая «Матча»

**Для густого консоме:**

150 г консоме из моллюсков  
10 г желатина (в пластинах)  
Мелкая соль

**Для оформления:**

4 очищенные креветки  
30 г икры форели  
2 г копчёного масла  
1 очищенный и нарезанный грейпфрут

# CALDO-FREDDO, COTTO-CRUDO, ACIDO-BASICO

## *Приготовление*



### **Табуле:**

С помощью картофелечистки срежьте соцветия цветной капусты. Сбрызните зелень маслом и приправьте солью.

### **Цветная капуста:**

Доведите до кипения сливки, добавьте в них оставшуюся капусту, нарезанную мелкими кубиками, и варите около 20 минут. Доведите полученную смесь до однородной массы в блендере, снова доведите до кипения и введите кукурузный крахмал, предварительно разведённый в холодной воде. Разлейте эту смесь по 4 бокалам и поставьте их в тёплое место.

### **Сухарики:**

Смешайте все ингредиенты в одной ёмкости, накройте её плёнкой и поставьте в холодильник как минимум на 1 час. Натрите затвердевшее тесто на противень, покрытый пергаментной бумагой, и запекайте в духовке в течение  $\approx 8$  минут при  $t = 160^{\circ}\text{C}$ . Выньте готовые сухарики из духовки.

### **Консоме:**

Подогрейте консоме в кастрюле, добавив соль по вкусу. Растворите в нём желатин, замоченный в холодной воде. Процедите бульон, накройте плёнкой и поставьте в холодильник для загустения.

### **Оформление:**

Украсьте мусс из цветной капусты сухариками с зелёным чаем, мелко нарезанными креветками, икрой форели, кусочками мякоти грейпфрута и табуле из цветной капусты. Добавьте консоме и немного копчёного масла. Сверху положите листья сельдерея.

# CALDO-FREDDO, COTTO-CRUDO, ACIDO-BASICO

材料(4人分)



## カリフラワー:

液体生クリーム 400ml  
新鮮なカリフラワー 500g  
塩  
コーンスターチ 5g

## 抹茶クッキー:

無塩バター 90g  
粉砂糖 90g  
アーモンドパウダー 125g  
超薄力粉 75g  
塩 5g  
卵黄 1個  
抹茶粉 1g

## コンソメゼリー:

甲殻類のコンソメスープ 150g  
アイシングラス (ゼラチン) 10g  
塩

## 仕上げ:

下処理した海老 4尾  
イクラ 30g  
燻製オイル 2g  
皮をむいたグレープフルーツ 1個分

# CALDO-FREDDO, COTTO-CRUDO, ACIDO-BASICO

## 作り方

### タブレー:

ピーラーでカリフラワーの上部を削ぎ、少量のオイルと塩で味付けする。

### サフランソース:

生クリームを沸騰するまで熱し、小さく切った残りのカリフラワーを混ぜ、20分間加熱する。

ミキサーにかけた後、さらに沸騰するまで煮込み、水に溶いたコーンスターチでとろみを加える。

出来上がったものを4つのグラスに分ける。

冷めないように保存する。



### クッキー:

すべての材料を混ぜ合わせ、ラップをかぶせて冷蔵庫で最低1時間冷やし固める。

クッキーの種をオーブンシートを敷いたプレートにピーラーで薄く削ぎ、160℃に熱したオーブンで8分間焼く。

オーブンから取り出す。

### コンソメゼリー:

コンソメスープを鍋で温め、塩加減を調整する。

水でもどしたアイシングラスをスープに混ぜて漉し、ラップをかけて冷蔵庫で冷やし固める。

### 盛り付け:

カリフラワーのムースの上に、抹茶のクッキー、細く切った海老、イクラ、グレープフルーツ、カリフラワーのタブレー、コンソメゼリーを盛り付け、少量の燻製オイルをかけ、最後にセロリの葉を置く。

# CALDO-FREDDO, COTTO-CRUDO, ACIDO-BASICO

재료 (4인분 기준):

**콜리플라워 요리재료:**

액상 생크림 400ml  
신선한 콜리플라워 500g  
가는 소금  
옥수수 전분 5g



**녹차 비스킷 요리재료:**

스위트 버터 90g  
정제설탕 90g  
아몬드가루 125g  
박력분 75g  
가는 소금 5g  
달걀노른자 1개  
마차(Matcha) 1g

**콩소메 젤리:**

어패류 콩소메 150g  
판젤라틴 10g  
가는 소금

**가니쉬 재료:**

손질한 새우 4마리  
송어알 30g  
스모크 오일 2g  
겉·속껍질을 모두 제거한 자몽 1개

# CALDO-FREDDO, COTTO-CRUDO, ACIDO-BASICO

만드는 법:

## 타블레(taboule) 샐러드:

감자칼로 콜리플라워의 송이부분을 잘라 약간의 오일과 소금으로 드레싱합니다.

## 콜리플라워 무스:

생크림을 끓인 뒤 잘게 자른 콜리플라워의 나머지 부분을 넣고 약 20분간 익힙니다.

이를 믹서에 갈아 다시 끓인 다음 찬물에 풀어 놓은 옥수수전분을 넣습니다.

반죽을 4개의 컵에 나눠 담은 후 식지 않도록 따뜻한 곳에 둡니다.



## 비스킷:

모든 재료를 섞어 만든 반죽에 랩을 씌워 적어도 1시간 동안 냉장고에서 굳힙니다.

오븐용기에 유선지를 깔고 비스킷 반죽을 강판에 갈아줍니다. 160°C에서 8분간 구운 후 오븐에서 꺼냅니다.

## 콩소메 젤리:

콩소메를 냄비에 넣고 데운 후 소금으로 간을 합니다.

찬물에 불린 판젤라틴을 넣고 녹이고 체에 거른 후 랩을 씌워 냉장고에서 굳힙니다.

## 가니쉬:

콜리플라워 무스 위에 녹차 비스킷과 얇게 자른 새우, 송어알, 자몽, 타블레 샐러드를 올리고 콩소메와 스모크 오일을 약간 뿌린 후 샐러리잎으로 장식합니다.



# CALDO-FREDDO, COTTO-CRUDO, ACIDO-BASICO

*Υλικά για 4 άτομα:*



## **Για το ταμπουλέ και τον πουρέ κουνουπιδιού:**

400 ml φρέσκια κρέμα γάλακτος  
500 γρ. φρέσκο κουνουπίδι  
Αλάτι ψιλό  
5 γρ. κορν φλάουρ

## **Για το μπισκότο με πράσινο τσάι:**

90 γρ. βούτυρο ανάλατο  
90 γρ. κρυσταλλική ζάχαρη  
125 γρ. αλεύρι από αμύγδαλα  
75 γρ. αλεύρι τύπου "00"  
5 γρ. αλάτι ψιλό  
1 κρόκο αυγού  
1 γρ. πράσινο τσάι Matcha

## **Για το ζελέ συμπυκνωμένου κονσομέ:**

150 γρ. κονσομέ από οστρακοειδή  
10 γρ. φύλλα ζελατίνης  
Αλάτι ψιλό

## **Για το σερβίρισμα:**

4 καθαρισμένες γαρίδες  
30 γρ. αυγά πέστροφας  
2 γρ. καπνιστό ελαιόλαδο  
1 γκρέιπ-φρουτ κομμένο σε φέτες χωρίς φλούδα

# CALDO-FREDDO, COTTO-CRUDO, ACIDO-BASICO

*Εκτέλεση:*

## **Για το ταμπουλέ κουνουπιδιού:**

Με ένα ξεφλουδιστήρι πατάτας ξύνουμε την επιφάνεια του κουνουπιδιού, προσθέτουμε λίγο λάδι και αλάτι.

## **Για τον πουρέ κουνουπιδιού:**

Βάζουμε την κρέμα γάλακτος να πάρει μια βράση, προσθέτουμε το υπόλοιπο κουνουπίδι κομμένο σε μικρά κομμάτια και βράζουμε για περίπου 20 λεπτά. Πολτοποιούμε, ξαναβάζουμε στη φωτιά και δένουμε με το κορν φλάουρ που έχουμε προηγουμένως διαλύσει σε κρύο νερό. Μοιράζουμε το μείγμα σε 4 ποτήρια. Τα διατηρούμε ζεστά.



## **Για το μπισκότο:**

Ανακατεύουμε όλα τα υλικά μαζί και ζυμώνουμε, καλύπτουμε με μεμβράνη και αφήνουμε στο ψυγείο για τουλάχιστον 1 ώρα. Τρίβουμε τη ζύμη του μπισκότου σε μια λαμαρίνα που έχουμε καλύψει με λαδόκολλα και ψήνουμε στον φούρνο στους 160°C για περίπου 8 λεπτά. Βγάζουμε από τον φούρνο.

## **Για το ζελέ κονσομέ:**

Ζεσταίνουμε το κονσομέ σε μια κατσαρόλα, προσθέτουμε λίγο αλάτι. Προσθέτουμε ανακατεύοντας μέχρι να διαλυθούν τα φύλλα ζελατίνης που έχουμε μουλιάσει προηγουμένως σε κρύο νερό. Περνάμε από το σινοτά, καλύπτουμε με μεμβράνη και αφήνουμε να σταθεροποιηθεί στο ψυγείο.

## **Σερβίρισμα:**

Τοποθετούμε πάνω στον πουρέ κουνουπιδιού το μπισκότο με πράσινο τσάι, τις γαρίδες ψιλοκομμένες, τα αυγά της πέστροφας, τις φέτες του γκρέιπ-φρουτ, το ταμπουλέ κουνουπιδιού, το ζελέ κονσομέ, λίγο καπνιστό ελαιόλαδο και τέλος τα φύλλα του σέλινου.

# CALDO-FREDDO, COTTO-CRUDO, ACIDO-BASICO

建议4人享用:



## 花菜:

400 ml 鲜奶油  
500 g 新鲜花菜  
细盐  
5 g 玉米淀粉

## 绿茶饼干:

90 g 无盐黄油  
90 g 精白糖  
125 g 杏仁粉  
75 g 面粉  
5 g 细盐  
1 个蛋黄  
1 g 抹茶粉

## 高汤:

150 g 海鲜汤  
10 g 鱼胶  
细盐

## 配料:

4 只大虾洗净  
30 g 鲑鱼籽  
2 g 熏油  
1 只葡萄柚去皮切片

# CALDO-FREDDO, COTTO-CRUDO, ACIDO-BASICO

**烹饪:** **花菜tabouleh沙拉:**  
使用去皮器去处花菜顶部，并涂抹少量油、盐。

**花菜:**  
将奶油煮沸，加入切碎的花菜并炖煮约20分钟。  
搅拌并煮沸，加入事先在冷水中溶解的面粉，煮至粘稠。分别装在4个小容器内。保持热度。



**饼干:**  
混合所有原材料，用保鲜膜覆盖放入冰箱至少1小时使之变硬。  
在烤盘上包裹烹饪用纸并放上饼干，在烤箱中用160° C 烘焙约8分钟。  
从烤箱中取出。

**高汤:**  
将海鲜汤加热并加盐调味。  
加入事先浸于冷水中的鱼胶，用保鲜膜覆盖密封，置于冰箱中。

**摆盘:**  
将慕斯花菜放于餐盘上，装饰绿茶饼干，少量切薄的虾片、鲑鱼籽、葡萄柚、花菜tabouleh沙拉、高汤，少量熏油和几片芹菜叶。