Pagani Chef®

Recetas Navideñas

Fratelli Pagani S.p.A., Via Ennio, 20
Milano 20137, Italia
Tel. +39 02 5456785
marketing@fratellipagani.it

Coulant de ternera con corazón cremoso de gelatina con fondo de asado

INGREDIENTES

Para la carne:

1 kg de carne picada de ternera mezclada con:

- 70 gr NOVIT TRAMEZZINI NA 66711
- Mitfer FRH-20 (cantidad según ST)
- 10 gr MARINATA CHEF 72001

Tiras de panceta fresca sin corteza

Para la gelatina:

GELATINA BOVINA ORO

MIX FONDO COTTURA ARROSTO 46104

Para la decoración:

PANGROSSO ARANCIO 71030

GUSTOSÌ LA ROSA

Queso crema

Sugerencias

Horno precalentado a 180º durante 25 min a 35 min

PREPARACIÓN

Preparación de la gelatina

1. Mezclamos con la batidora 100 gr de MIX FONDO COTTURA ARROSTO 46104 en 1 litro de agua a 70º.
2. Vertemos la mezcla en una sartén precalentada.
3. Disolvemos 35 gr de GELATINA BOVINA ORO en el caldo caliente.
4. Vertemos la mezcla en un molde y la dejamos enfriar.

Preparación del coulant

1. Amasamos la carne con el NOVIT TRAMEZZINI NA 66711 con 100 gr de agua, el Mitfer FRH-20 indicado y 10 gr de MARINATA CHEF 72001.
2. Formamos bolas de carne de aproximadamente 120 gr y las pasamos por PANGROSSO ARANCIO 71030.
3. Introducimos la bola de carne en un molde para la elaboración del coulant y lo formamos.
4. Introducimos en el hueco central la gelatina de FONDO COTTURA ARROSTO 46104 elaborada previamente.
5. Mezclamos el queso crema con la GUSTOSÌ LA ROSA (20 gr de GUSTOSÌ LA ROSA y 250 gr de queso crema) y lo introducimos en una manga pastelera desechable a la que habremos colocado una boquilla de pastelería estrellada.
6. Colocamos una tira de panceta fresca rodeando nuestro coulant y lo atamos con hilo sin apretar en exceso.
7. Decoramos con el queso crema aromatizado con GUSTOSÌ LA ROSA y lo colocamos sobre una oblea horneable.
8. Decoramos al gusto con flores comestibles, tomates Cherry, uvas, etc.

Cinta de lomo rellena "BUON NATALE"

INGREDIENTES

Para la carne:

1,5 kg de cinta de lomo en una pieza
1 kg de carne picada mixta
1 kg de panceta fresca sin corteza
35 gr NOVIT SALSICCIA 66102
Mitfer FRH-20 (cantidad según ST)
MARINATA CHEF 72001
GUSTOSÌ LA BOSCAIOLA
20 gr CHAMPIÑONES PORCINI CORTADOS 2/6MM
20 gr ZANAHORIA EN GRÁNULOS
Orejón de albaricoque
Taquitos de foie fresco
Jamón curado
Espárragos trigueros frescos

Para la decoración:

PIMIENTA ROSA
FLORES DESHIDRATADAS
GUSTOSÌ LA ROSA
PISTACHOS PICADOS

PREPARACIÓN

1. Amasamos la carne con el 35gr NOVIT SALSICCIA 66102 con 100 gr de agua, el Mitfer FRH-20 indicado y 10 gr de MARINATA CHEF 72001.
2. Hidratamos las verduras y las añadimos a la masa cárnica junto con los orejones de albaricoque y el foie cortado a taquitos
3. Realizamos tres cortes en la cinta de lomo, partiendo del centro de la pieza y realizando cortes a cada lado sin llegar al final de la misma.Aplicamos GUSTOSÌ LA BOSCAIOLA en los cortes realizados.
4. En el corte central añadimos nuestro preparado de carne picada con todos los ingredientes, en los cortes laterales introducimos el jamón curado, tiras de panceta fresca y los espárragos trigueros.
5. Albardamos toda la pieza con las tiras de panceta fresca.
6. Atamos la pieza aplicando lazadas cada 3 cm aproximadamente.
7. Aplicamos GUSTOSÌ LA ROSA sobre toda la pieza.
8. Decoramos con los PISTACHOS PICADOS, bolas de PIMIENTA ROSA y las FLORES DESHIDRATADAS.

Sugerencias

Horno precalentado a 160º durante 90 minutos aproximadamente.

Se recomienda añadir una parte de caldo, vino blanco, etc., en la bandeja de horno.

Árbol de Navidad

INGREDIENTES

Para la carne:

1 kg de carne picada mixta
40 gr NOVIT POLPETTONE 66019
40 gr NOVIT BURGER SPECK 66033
Mitfer FRH-20 (cantidad según ST)
MARINATA CHEF 72001
2 planchas de hojaldre
Jamón cocido
Queso Edam

Para la decoración:

PIMIENTA ROSA
FLORES DESHIDRATADAS
GUSTOSÌ LA ROSA

Sugerencias

Horno precalentado a 180º durante 30 minutos aproximadamente (se recomienda seguir las instrucciones del fabricante del hojaldre)

PREPARACIÓN

1. Dividimos la carne en dos porciones de 500 gr, amasamos una parte con 40 gr NOVIT POLPETTONE 66019 y la otra 40 gr NOVIT BURGER SPECK 66033 , 50 gr de agua, el Mitfer FRH-20 indicado y 5 gr de MARINATA CHEF 72001.
2. Estiramos la carne picada hasta que esté espesa y delgado. Colocamos el jamón cocido y el queso edam. Ponemos otra capa de carne picada para cerrar, como si quisiéramos hacer un "sándwich de carne".
3. Colocamos dos hojas de hojaldre (quitando el papel pergamino protector) por encima y por debajo del sándwich de carne.
4. Cortamos la elaboración horizontalmente (a lo largo) obteniendo así 3 piezas de igual longitud. Estas 3 piezas se unirán para formar el Árbol de Navidad, así:
   a. Base del árbol de Navidad: curva la primera pieza en forma de "C".
   b. Centro del árbol de Navidad: doblar la segunda pieza en forma de "S", uniéndola a la base.
   c. Punta del árbol de Navidad: doblar la tercera pieza en forma de "S", uniéndola a las dos anteriores, obteniendo así una sola pieza en forma de "serpiente", con forma decreciente.
5. Unimos estas 3 partes con un palillo para brochetas, de abajo hacia arriba, haciendo que sobresalga un poco.
6. Colocamos una estrella de calabacín en el extremo superior.
7. Decoramos toda la pieza con GUSTOSÌ LA ROSA y bolas de PIMIENTA ROSA.

Pagani Chef®

Feliz Navidad y próspero año nuevo