

Mise en place Service

- Piatto con portaposate
- Piatto per le posate utilizzate
- Cucchiaino/cucchiaio per misurare gli ingredienti
- Clips (preparazione e composizione)
- Sale e mulino a pepe sul sottopiatto
- Lampada per flambare e pentola con tovagliolo di servizio



Mise en place Cucina

Unità di misura per il servizio

- Due porzioni di scampi
- Due cucchiaini di burro
- Due cucchiaini di cipolle tritate
- Sei cucchiari di vino bianco
- Sei cucchiari di panna liquida
- A seconda dei gusti due cucchiari di Pernod

Unità di misura per la cucina

- 240 g scampi
- 40 g burro
- 30 g cipolle tritate
- 10 cl vino bianco
- 10 cl panna liquida
- A seconda dei gusti 4 cl Pernod

Preparazione

- Lasciare fondere il burro nella pentola.
- Aggiungere la cipolla tritata e farla imbiondire.
- Aggiungere gli scampi.
- Se si utilizzano dei gamberoni si consiglia di aggiungere la cipolla dopo averli saltati per evitare di cuocerla troppo a lungo.
- Aggiungere il Pernod e flambare.
- Mettere gli scampi al caldo e preparare la salsa nella stessa pentola.
- fumare con vino bianco.
- Aggiungere la panna. Condire la salsa con un po' di sale e pepe e cuocerla lentamente mescolandola di continuo fino a quando diventa cremosa.
- Servire a piacimento con del riso e guarnire con dell'aneto.

Mise en place Service

- Piatto con portaposate
- Piatto per le posate utilizzate
- Cucchiaino/cucchiaio per misurare gli ingredienti
- Clips (preparazione e composizione)
- Sale e mulino a pepe sul sottopiatto
- Lampada per flambare e pentola con tovagliolo di servizio
- Zutaten laut Rezeptur auf Platte oder Teller

**Mise en place Cucina**

Unità di misura per il servizio

- Due porzioni di gamberoni o scampi
- Un cucchiaino di burro
- Un cucchiaino di scalogno
- Un cucchiaino di concassè di pomodoro
- Un cucchiaio di Pernod
- Tre cucchiaini di fondo di pesce
- Sei cucchiaini di panna
- Tre cucchiaini di vino bianco
- Erbe aromatiche fresche

Unità di misura per la cucina

- 240 g gamberoni o scampi
- 20 g burro
- 20 g scalogno
- 20 g concassè di pomodoro
- 2 cl pernod
- 15 cl fondo di pesce
- 10 cl panna
- 5 cl vino bianco
- Erbe aromatiche fresche

Preparazione

- Fondere il burro e aggiungere lo scalogno
- Mettere i crostacei in pentola e farli leggermente rosolare
- Aggiungere il Pernod
- Flambare i crostacei
- Spostare i crostacei in caldo e sfumare il fondo con del vino bianco secco
- Aggiungere i pomodori concassè al fondo
- Condire con sale e pepe
- Legare la salsa con la panna liquida
- Cospargere con erbe aromatiche
- Aggiungere gli scampi
- Comporre su di un piatto caldo con il contorno

Mise en place Service

- Piatto con portaposate
- Piatto per le posate utilizzate
- Cucchiaino/cucchiaio per misurare gli ingredienti
- Clips (preparazione e composizione)
- Sale e mulino a pepe sul sottopiatto
- Lampada per flambare e pentola con tovagliolo di servizio

**Mise en place Cucina**

Unità di misura per il servizio

- Due porzioni di scampi o gamberoni
- Due cucchiaini di olio d'oliva
- Due cucchiaini di grappa
- Due cucchiaini di burro
- Due cucchiaini di cipolle tritate
- Un cucchiaino di spicchi di aglio tritato
- Sei cucchiaini di chardonnay
- Un cucchiaino di aneto tritato fino

Unità di misura per la cucina

- 240 g scampi o gamberoni
- 2 cl olio d'oliva
- 2 cl grappa
- 40 g burro
- 30 g cipolle tritate
- 10 g aglio tritato
- 10 cl chardonnay
- 1 g aneto tritato fino

Preparazione

- Condire i crostacei con sale e pepe
- Scaldare l'olio e rosolare i crostacei
- Aggiungere la grappa
- Flambare i crostacei
- Mettere i crostacei in caldo
- Fondere il burro insieme al fondo dei crostacei
- Imbiondire le cipolle e l'aglio
- Sfumare con chardonnay e fare una riduzione
- Cospargere con l'aneto
- Comporre su di un piatto caldo con il contorno

Mise en place Service

- Piatto con portaposate
- Piatto per le posate utilizzate
- Cucchiaino/cucchiaio per misurare gli ingredienti
- Clips (preparazione e composizione)
- Sale e mulino a pepe sul sottopiatto
- Lampada per flambare e pentola con tovagliolo di servizio

**Mise en place Cucina**

Unità di misura per il servizio

- Due porzioni di gamberoni o scampi
- Due cucchiaini d'olio d'oliva
- Due cucchiaini di cognac
- Due cucchiaini di burro
- Due cucchiaini di cipolle tritate
- Due cucchiaini di champignons a dadini
- Un cucchiaio di olive a fettine
- Due cucchiaini di pomodori concassè
- Sei cucchiaini di demi glace
- Tre cucchiaini di vino bianco
- Sei cucchiaini di panna
- Sale e pepe

Unità di misura per la cucina

- 240 g gamberoni o scampi
- 2cl olio d'oliva l
- 2cl cognac
- 30 g burro
- 30 g cipolle tritate
- 50 g champignons a dadini
- 20 g olive a fettine
- 50 g pomodori concassè
- 1 dl demi glace
- 0,5 dl vino bianco
- 1 dl panna
- Sale e pepe

Preparazione

- Fondere il burro in pentola aggiungere e soffriggere le cipolle
- Aggiungere i pomodori concassè, i champignons le olive e soffriggerli insieme
- Sfumare con vino bianco
- Aggiungere la demi glace e condire con sale e pepe
- Accorpare la panna mescolare bene e fare una riduzione
- In una seconda pentola rosolare i crostacei con olio d'oliva
- Condire con sale e pepe
- Aggiungere il cognac e flambare i crostacei
- Adagiare i crostacei nella salsa e riscaldare brevemente
- Comporre su di un piatto caldo con il contorno

Mise en place Service

- Piatto con portaposate
- Cucchiaino/cucchiaio per misurare gli ingredienti
- Clips (preparazione e composizione)
- Sale e mulino a pepe sul sottopiatto
- Piatto per le posate utilizzate
- Ciotola di vetro con sottopiatto e tovagliolo per mescolare le uova, la panna e il formaggio grattugiato
- Lampada per flambare e pentola con tovagliolo di servizio

**Mise en place Cucina**

Unità di misura per il servizio

- Due porzioni di spaghetti precotti
- Due cucchiaini di burro
- Quattro cucchiari di pancetta o prosciutto cotto a listarelle
- Un tuorlo d'uovo
- Otto cucchiari di parmigiano (grattugiato)
- Sei cucchiari di panna
- Sei cucchiari di brodo
- Sale e pepe

Unità di misura per la cucina

- 200 g spaghetti precotti
- 40 g burro
- 80 g pancetta o prosciutto cotto a listarelle
- Un tuorlo d'uovo
- 80 g parmigiano grattugiato
- 1 dl panna
- 1 dl brodo
- Sale e pepe

Preparazione

- Mescolare bene nella ciotola di vetro la panna, il tuorlo d'uovo e il parmigiano.
- Condire la massa con sale e pepe.
- Rosolare nel burro i dadini di pancetta.
- Sfumare con il brodo.
- Aggiungere gli spaghetti precotti e riscaldarli mescolando di continuo.
- Aggiungere: panna, uova e parmigiano e ridurre subito la temperatura.
- Rigrirare gli spaghetti fino ad ottenere una salsa cremosa. La temperatura non deve essere troppo alta.
- Comporre gli spaghetti su di un piatto per pasta o da zuppa e guarnire.

Mise en place Service

- Piatto con portaposate
- Cucchiaino/cucchiaio per misurare gli ingredienti
- Clips (preparazione e composizione)
- Sale e mulino a pepe sul sottopiatto
- Piatto per le posate utilizzate
- Ciotola di vetro con sottopiatto e tovagliolo per mescolare le uova, la panna e il formaggio grattugiato
- Lampada per flambare e pentola con tovagliolo di servizio



Mise en place Cucina

Unità di misura per il servizio

- Due porzioni di spaghetti precotti
- Due cucchiaini di burro
- Otto cucchiaini di parmigiano grattugiato
- Sei cucchiaini di panna
- Un tuorlo d'uovo
- Un cucchiaino di basilico tritato
- Sale e pepe

Unità di misura per la cucina

- 200 g spaghetti precotti
- 40 g burro
- 80 g parmigiano grattugiato
- 10 cl panna
- Un tuorlo d'uovo
- 10 g basilico tritato
- Sale e pepe

Preparazione

- Accorpate e mescolate in una ciotola: panna, tuorlo d'uovo, parmigiano e condire con sale e pepe
- Fondere il burro, aggiungere gli spaghetti e riscaldarli ma non troppo. Aggiungere la salsa e abbassare la temperatura.
- Comporre su di un piatto per pasta o zuppa preriscaldato e guarnire con basilico tritato.

Mise en place Service

- Piatto con portaposate
- Cucchiaino/cucchiaio per misurare gli ingredienti
- Clips (preparazione e composizione)
- Sale e mulino a pepe sul sottopiatto
- Piatto per le posate utilizzate
- Ciotola di vetro con sottopiatto e tovagliolo per mescolare le uova, la panna e il formaggio grattugiato
- Lampada per flambare e pentola con tovagliolo di servizio

**Mise en place Cucina**

Unità di misura per il servizio

- Due porzioni di spaghetti precotti
- Due cucchiaini di burro
- Due cucchiari di basilico tritato
- Due cucchiari di pinoli tritati
- Due cucchiari di prezzemolo tritato
- Due spicchi d'aglio tritati
- Cinque cucchiari d'olio d'oliva
- Sei cucchiari di parmigiano grattugiato
- Sale e pepe

Unità di misura per la cucina

- 200 g spaghetti precotti
- 40 g burro
- 10 g basilico tritato
- 10 g pinoli tritati
- 10 g prezzemolo tritato
- Due spicchi d'aglio tritati
- 5 cl olio d'oliva l
- 60 g parmigiano grattugiato
- Sale e pepe

Preparazione

- Mettere il basilico, prezzemolo, pinoli e l'aglio tritato in una ciotola e mescolarli, versare l'olio d'oliva mescolando piano costantemente, alla fine aggiungere il parmigiano e condire con sale e pepe
- Fondere il burro, aggiungere gli spaghetti e riscaldarli ma non troppo. Aggiungere la salsa e abbassare la temperatura.
- Comporre su di un piatto per pasta o zuppa preriscaldato.

Mise en place Service

- Piatto con portaposate
- Cucchiaino/cucchiaio per misurare gli ingredienti
- Clips (preparazione e composizione)
- Sale e mulino a pepe sul sottopiatto
- Piatto per le posate utilizzate
- Ciotola di vetro con sottopiatto e tovagliolo per mescolare le uova, la panna e il formaggio grattugiato
- Lampada per flambare e pentola con tovagliolo di servizio

**Mise en place Cucina**

Unità di misura per il servizio

- Due porzioni di spaghetti precotti
- Due cucchiaini di burro
- Cinque cucchiaini di lingua di manzo tagliata a listarelle
- Sei cucchiaini di demi glace
- Due cucchiaini di passata di pomodoro
- Sei cucchiaini di panna
- Due cucchiaini di parmigiano
- Origano e basilico tritato
- Sale e pepe

Unità di misura per la cucina

- 200 g spaghetti precotti
- 40 g burro
- 100 g lingua di manzo tagliata a listarelle
- 10 cl demi glace
- 40 g passata di pomodoro
- 10 cl panna
- 20 g parmigiano
- Origano e basilico tritato
- Sale e pepe

Preparazione

- Mettere la panna, il parmigiano in una ciotola e mescolarli e condire con sale e pepe
- Fondere il burro, saltare le listarelle di lingua di manzo, accorpate il pomodoro la demi glace l'origano e il basilico. Aggiungere gli spaghetti e riscaldarli mescolandoli nella salsa.
- Comporre su di un piatto per pasta o zuppa preriscaldato.

Mise en place Service

- Piatto con portaposate
- Cucchiaino/cucchiaio per misurare gli ingredienti
- Clips (preparazione e composizione)
- Sale e mulino a pepe sul sottopiatto
- Piatto per le posate utilizzate
- Ciotola di vetro con sottopiatto e tovagliolo per mescolare le uova, la panna e il formaggio grattugiato
- Lampada per flambare e pentola con tovagliolo di servizio



Mise en place Cucina

Unità di misura per il servizio

- Due porzioni di spaghetti precotti
- Due cucchiaini di burro
- Due cucchiaini di parmigiano grattugiato
- Sei cucchiaini di concassè di pomodoro
- Sei cucchiaini di panna
- Cinque cucchiaini messi insieme di basilico, origano e prezzemolo tritato
- Sale e pepe

Unità di misura per la cucina

- 200 g spaghetti precotti
- 40 g burro
- 20 g parmigiano grattugiato
- 120 g concassè di pomodoro
- 10 cl panna
- 20 g messi insieme di basilico, origano e prezzemolo tritato
- Sale e pepe

Preparazione

- Aggiungere in una scodella di vetro e mescolare: panna, parmigiano, erbe aromatiche e condire con sale e pepe.
- Fondere il burro, aggiungere la concassè di pomodoro e dopo incorporare la panna il parmigiano le erbe e riscaldare.
- Aggiungere gli spaghetti, alla salsa.
- Comporre su di un piatto per pasta o zuppa preriscaldato.

Mise en place Service

- Piatto con portaposate
- Piatto per le posate utilizzate
- Cucchiaino/cucchiaio per misurare gli ingredienti
- Clips (preparazione e composizione)
- Sale e mulino a pepe sul sottopiatto
- Scaldapiatti e piatti da tenere al caldo
- Lampada per flambare e pentola con tovagliolo di servizio

**Mise en place Cucina****Unità di misura per il servizio**

- Due porzioni di filetto di manzo a dadini o listarelle
- Due cucchiaini di olio di arachidi
- Un cucchiaino di burro
- Due cucchiaini di peperoni sbiancati e tagliati a listarelle
- Un cucchiaio di cipolle tritate
- Due cucchiaini di champignons tagliati a liste
- Due cucchiaini di cetrioli sottaceti pelati e tagliati a strisce
- Un cucchiaino di paprica dolce
- Sei cucchiaini di vino bianco o rosso
- Sei cucchiaini di demi glace
- Sei cucchiaini di panna acidula
- Due cucchiaini di brandy (cognac)

Unità di misura per la cucina

- 240 g filetto di manzo a dadini o listarelle
- 2 cl olio di arachidi
- 20 g burro
- 40 g peperoni sbiancati e tagliati a listarelle
- 20 g cipolle tritate
- 40 g champignons tagliati a liste
- 40 g cetrioli sottaceti pelati e tagliati a strisce
- 5 g paprica dolce
- 10 cl vino bianco o rosso
- 10 cl demi glace
- 10 cl panna acidula
- 4 cl brandy (cognac)

Preparazione

- Far riscaldare l'olio di arachidi e rosolare bene la carne.
- Allontanare la pentola dalla fiamma e aggiungere il brandy nella parte anteriore.
- Inclinare la padella leggermente in avanti, in modo tale che la fiamma ne lambisca i bordi e li surriscaldi così da ottenere la fiammata.
- Spostare la carne in un pentolino con il coperchio per tenerla al caldo.
- Aggiungere il burro. Soffriggere le cipolle insieme alle listarelle di peperoni, dopo un momento aggiungere i cetrioli e gli champignons, spolverare con la paprica e continuare a cuocere. Poi sfumare con vino bianco.
- Per finire aggiungere la Demi Glace e la panna acidula. Cucinare la salsa aumentando leggermente la temperatura e ridurla fino ad ottenere la giusta consistenza. Condire a piacimento con sale e pepe.
- Condire la carne nel pentolino con sale e pepe. Aggiungere la carne alla salsa e saltarla brevemente.
- Comporre il filetto allo Stroganoff con del riso, della pasta o purea di patate.

Mise en place Service

- Piatto con portaposate
- Piatto per le posate utilizzate
- Cucchiaino/cucchiaio per misurare gli ingredienti
- Clips (preparazione e composizione)
- Sale e mulino a pepe sul sottopiatto
- Scaldapiatti e piatti da tenere al caldo
- Lampada per flambare e pentola con tovagliolo di servizio

**Mise en place Cucina**

Unità di misura per il servizio

- Due bistecche
- Due cucchiaini d'olio
- Due cucchiaini di burro
- Due cucchiaini di scalogno tritato
- Due spruzzi di worcester
- Un cucchiaino di pepe verde in grani
- Sei cucchiaini di vino rosso
- Sei cucchiaini di demi glace
- Sei cucchiaini di panna
- Sale e pepe

Unità di misura per la cucina

- Due bistecche, ciascuna 150 g
- 2 cl olio
- 40 g burro
- 30 g scalogno tritato
- Due spruzzi di worcester
- Da 10 a 20 g pepe verde in grani
- 10 cl vino rosso
- 10 cl demi glace
- 10 cl panna
- Sale e pepe

Preparazione

- Condire le bistecche con sale e pepe
- Scaldare l'olio, rosolare le bistecche per un minuto su entrambi i lati. Flambare con cognac. Mettere le bistecche in caldo su di un piatto nello scaldapiatti. Fondere il burro in padella e aggiungere scalogno, grani di pepe e condire con due spruzzi di worcester. Sfumare con del vino rosso, aggiungere la demi glace e fare una riduzione. Accorpare la panna cuocere brevemente e riscaldare le bistecche nella salsa.
- Comporre sul piatto preriscaldato con i contorni

Mise en place Service

- Piatto con portaposate
- Piatto per le posate utilizzate
- Cucchiaino/cucchiaio per misurare gli ingredienti
- Clips (preparazione e composizione)
- Sale e mulino a pepe sul sottopiatto
- Scaldapiatti e piatti da tenere al caldo
- Lampada per flambare e pentola con tovagliolo di servizio

**Mise en place Cucina**

Unità di misura per il servizio

- Quattro medaglioni sottili di filetto di maiale
- Tre cucchiaini di kirsch di Zugo
- Due cucchiaini di burro
- Quattro mele sbucciate e tagliate a spicchi
- Due cucchiaini di prosciutto cotto tagliato a cubetti
- Due cucchiaini di formaggio tagliato a cubetti piccoli
- Sei cucchiaini di vino bianco
- Sei cucchiaini di demi glace
- Sei cucchiaini di panna
- Sale e pepe

Unità di misura per la cucina

- Quattro medaglioni sottili di filetto di maiale da 60 g
- 3 cl kirsch di Zugo
- 40 g burro
- Quattro mele sbucciate e tagliate a spicchi
- 40 g prosciutto cotto tagliato a cubetti
- 40 g formaggio tagliato a cubetti piccoli
- 10 cl vino bianco
- 10 cl demi glace
- 10 cl panna
- Sale e pepe

Preparazione

- Condire i medaglioni con sale e pepe.
- Fondere il burro, rosolare i medaglioni per tre minuti per entrambi i lati. Flambare con il kirsch. Mettere i medaglioni in caldo su di un piatto nello scaldapiatti. Sciogliere il burro in padella e aggiungere le mele, il prosciutto e il formaggio e girare il tutto nel burro. Sfumare con vino bianco, accorpare la panna e la demi glace e cuocere brevemente. Dopo aver condito la salsa riscaldare i medaglioni su di essa.
- Comporre sul piatto preriscaldato con i contorni

Mise en place Service

- Piatto con portaposate
- Piatto per le posate utilizzate
- Cucchiaino/cucchiaio per misurare gli ingredienti
- Clips (preparazione e composizione)
- Sale e mulino a pepe sul sottopiatto
- Scaldapiatti e piatti da tenere al caldo
- Lampada per flambare e pentola con tovagliolo di servizio

**Mise en place Cucina**

Unità di misura per il servizio

- Quattro medaglioni sottili di filetto di vitello
- Tre cucchiaini di calvados
- Due cucchiaini di burro
- Quattro cucchiaini di mela tagliata a dadini piccoli
- Sei cucchiaini di vino bianco
- Sei cucchiaini di demi glace
- Sei cucchiaini di panna
- Sale e pepe

Unità di misura per la cucina

- Quattro medaglioni sottili di filetto di vitello di 60 g
- 3cl calvados
- 40 g burro
- 60 g mela tagliata a dadini piccoli
- 10 cl vino bianco
- 10 cl demi glace
- 10 cl panna
- Sale e pepe

Preparazione

- Condire i medaglioni con sale e pepe
- Fondere il burro, rosolare i medaglioni due minuti per entrambi i lati. Flambare col calvados. Mettere i medaglioni in caldo su di un piatto nello scaldapiatti. Sciogliere il burro in padella aggiungere le mele e girare nel burro. Sfumare con vino bianco, accorpate la panna e la demi glace e cuocere brevemente. Dopo aver condito la salsa riscaldare i medaglioni su di essa.
- Comporre sul piatto preriscaldato con i contorni

Mise en place Service

- Piatto con portaposate
- Piatto per le posate utilizzate
- Cucchiaino/cucchiaio per misurare gli ingredienti
- Clips (preparazione e composizione)
- Sale e mulino a pepe sul sottopiatto
- Scaldapiatti e piatti da tenere al caldo
- Lampada per flambare e pentola con tovagliolo di servizio

**Mise en place Cucina**

Unità di misura per il servizio

- Due porzioni di spezzatino di filetto di vitello
- Tre cucchiaini di Asbach Uralt
- Due cucchiaini di burro
- Quattro cucchiaini di uva tagliata a metà e senza semi (rossa e bianca)
- Sei cucchiaini di vino bianco
- Sei cucchiaini di demi glace
- Sei cucchiaini di panna
- Sale e pepe

Unità di misura per la cucina

- Due porzioni di spezzatino di filetto di vitello ognuna 120 g
- 3cl Asbach Uralt
- 40 g burro
- 60 g uva tagliata a metà e senza semi (rossa e bianca)
- 10 cl vino bianco
- 10 cl demi glace
- 10 cl panna
- Sale e pepe

Preparazione

- Fondere il burro, rosolare brevemente i medaglioni, flambarli con l'Asbach Uralt.
- Sfumare con vino bianco, accorpate la panna e la demi glace e cuocere brevemente. Aggiungere l'uva cuocere e condire la salsa.
- Comporre sul piatto preriscaldato con i contorni

Mise en place Service

- Piatto con portaposate
- Cucchiaino/cucchiaio per misurare gli ingredienti
- Clips (preparazione e composizione)
- Piatto per le posate utilizzate
- Lampada per flambare e pentola con tovagliolo di servizio



Mise en place Cucina

Unità di misura per il servizio

- Due porzioni di crespelle sottili
- Un mezzo limone infilzato nella forchetta
- Due cucchiaini di zucchero
- Due cucchiaini di burro
- Sei cucchiaini di succo d'arancia
- Due cucchiaini di liquore alle arance (Grand Marnier)
- Da due a quattro cucchiaini di cognac

Unità di misura per la cucina

- Quattro crespelle sottili
- Un mezzo limone infilzato nella forchetta
- 30 g zucchero
- 20 g burro
- 10 cl succo d'arancia
- 2 cl Grand Marnier
- 2-4 cl cognac

Preparazione

- Mettere lo zucchero in padella e farlo caramellare.
- Non appena lo zucchero raggiunge il colore ideale aggiungere il burro.
- Con un mezzo limone mescolare lo zucchero con il burro.
- Versare il succo d'arancia.
- Rimescolare con il mezzo limone i rimanenti pezzi di caramello.
- Aggiungere il liquore all'arancia per aromatizzare e ridurre fino ad ottenere una consistenza sciropposa.
- Mettere le crespelle nella salsa e ripiegarle.
- Le crespelle vanno nappate su tutti i lati e piegate in quattro.
- Riscaldare le crespelle bagnandole con la salsa.
- Surriscaldare la parte anteriore della padella e versare il cognac e riscaldarlo brevemente.
- Inclinare la padella leggermente in avanti, in modo che la fiamma della lampada ne lambisca i bordi e li surriscaldi ottenendo la fiamma. Brandire la padella sopra il bruciatore senza venirne a contatto così da aumentare la temperatura, bruciare bene l'alcol e prolungare la fiammata.
- Comporre le crespelle in un piatto per dolce e guarnire a piacimento o con del gelato alla vaniglia.

Mise en place Service

- Piatto con portaposate
- Cucchiaino/cucchiaio per misurare gli ingredienti
- Clips (preparazione e composizione)
- Piatto per le posate utilizzate
- Lampada per flambare e pentola con tovagliolo di servizio

**Mise en place Cucina**

Unità di misura per il servizio

- Due porzioni di crespelle sottili
- Un mezzo limone infilzato nella forchetta
- Due cucchiaini di zucchero
- Due cucchiaini di burro
- Sei cucchiaini di succo di pere
- Otto pere sbucciate storsolate tagliate a fettine sottili
- Due cucchiaini di liquore al cioccolato bianco
- Da due a quattro cucchiaini di distillato di pere

Unità di misura per la cucina

- Quattro crespelle sottili
- Un mezzo limone infilzato nella forchetta
- 30 g zucchero
- 40 g burro
- 10 cl succo di pere
- Otto pere sbucciate storsolate tagliate a fettine sottili
- 2 cl liquore al cioccolato bianco
- 2-4 cl distillato di pere

Preparazione

- Caramellare lo zucchero in padella.
- Aggiungere il burro e mescolare con il limone
- Sfumare con il succo di pere e aromatizzare con il liquore al cioccolato.
- Aggiungere le crespelle napparle con la salsa e piegarle in quattro
- Accorpare le fettine di pera e riscaldare fino a raggiungere una consistenza sciropposa
- Flambare con il distillato di pere
- Comporre le fettine di pera sulle crespelle

Mise en place Service

- Piatto con portaposate
- Cucchiaino/cucchiaio per misurare gli ingredienti
- Clips (preparazione e composizione)
- Piatto per le posate utilizzate
- Lampada per flambare e pentola con tovagliolo di servizio

**Mise en place Cucina**

Unità di misura per il servizio

- Due porzioni di crespelle sottili
- Un mezzo limone infilzato nella forchetta
- Due cucchiaini di zucchero
- Due cucchiaini di burro
- Sei cucchiaini di succo di mele
- Otto mele sbucciate storsolate tagliate a fettine sottili
- Un cucchiaio di uva sultanina
- Due cucchiaini di Cointreau
- Da due a quattro cucchiaini di distillato di mele o calvados

Unità di misura per la cucina

- Quattro crespelle sottili
- Un mezzo limone infilzato nella forchetta
- 30 g zucchero
- 40 g burro
- 10 cl succo di mele
- Otto mele sbucciate storsolate tagliate a fettine sottili
- 20 g uva sultanina
- 2 cl cointreau
- 2–4 cl distillato di mele o calvados

Preparazione

- Caramellare lo zucchero in padella.
- Aggiungere il burro e mescolare con il limone
- Sfumare con il succo di mele e aromatizzare con il liquore alle arance
- Aggiungere le crespelle napparle con la salsa e piegarle in quattro
- Accorpate le fettine di mela, l'uva sultanina e riscaldare fino a raggiungere una consistenza sciropposa
- Flambare con il distillato di mele o calvados
- Comporre le fettine di mela sulle crespelle

Mise en place Service

- Piatto con portaposate
- Cucchiaino/cucchiaio per misurare gli ingredienti
- Clips (preparazione e composizione)
- Piatto per le posate utilizzate
- Lampada per flambare e pentola con tovagliolo di servizio

**Mise en place Cucina**

Unità di misura per il servizio

- Due porzioni di crespelle sottili
- Due cucchiaini di zucchero
- Due cucchiaini di burro
- Due cucchiaini di mandorle tagliate a filetti
- Tre cucchiaini di amaretto
- Da due a quattro cucchiaini di rum
- Sei cucchiaini di salsa al cioccolato calda

Unità di misura per la cucina

- Quattro crespelle sottili
- 30 g zucchero
- 60 g burro
- 20 g mandorle tagliate a filetti
- 3 cl amaretto
- 2–4 cl rum
- 10 cl salsa al cioccolato calda

Preparazione

- Riscaldare il burro aggiungere le mandorle e tostarle.
- Aggiungere lo zucchero e l'amaretto abbassare la temperatura accorpate le crespelle rigirarle e piegarle.
- Flambare con il rum
- Comporre le crespelle e napparle con la salsa al cioccolato

Mise en place Service

- Piatto con portaposate
- Cucchiaino/cucchiaio per misurare gli ingredienti
- Clips (preparazione e composizione)
- Piatto per le posate utilizzate
- Lampada per flambare e pentola con tovagliolo di servizio

**Mise en place Cucina****Unità di misura per il servizio**

- Due porzioni di crespelle sottili
- Quattro cucchiaini di zucchero
- Quattro cucchiaini di burro
- Otto cucchiaini di scaglie di cioccolato
- Due cucchiaini di kirsch per le crespelle e uno per la salsa
- Due cucchiaini di liquore scuro al cioccolato per le crespelle e uno per la salsa
- Due palline di gelato alla vaniglia
- Due cucchiaini di mandorle tagliate a filetti

Unità di misura per la cucina

- Quattro crespelle sottili
- 60 g zucchero
- 80 g burro
- 80 g scaglie di cioccolato
- 2 cl e 1 cl (salsa) kirsch
- 2 cl e 1 cl (salsa) cucchiaino di liquore al cioccolato
- Due palline di gelato alla vaniglia
- 20 g mandorle tagliate a filetti

Preparazione

- Sciogliere lo zucchero e il burro in padella
- Aggiungere il liquore al cioccolato e mescolare
- Accorpare le crespelle rigirarle e flambare con il kirsch
- Mettere le crespelle in caldo
- Aggiungere le scaglie di cioccolato in padella e far sciogliere a bassa temperatura. Versare il liquore al cioccolato il kirsch e mescolare fino a raggiungere una salsa cremosa
- Comporre una crespella sul piatto con una pallina di gelato alla vaniglia sopra, coprire con un'altra crespella, nappare con la salsa al cioccolato e guarnire con le mandorle.

Mise en place Service

- Piatto con portaposate
- Cucchiaino/cucchiaio per misurare gli ingredienti
- Clips (preparazione e composizione)
- Piatto per le posate utilizzate
- Lampada per flambare e pentola con tovagliolo di servizio

**Mise en place Cucina****Unità di misura per il servizio**

- Due porzioni di ananas in ottavi o a fettine
- Un mezzo limone infilzato nella forchetta
- Due cucchiaini di zucchero
- Due cucchiaini di burro
- Sei cucchiaini di succo di ananas
- Due cucchiaini di liquore ai frutti esotici (Cocco/frutto della passione)
- Due cucchiaini di rum scuro

Unità di misura per la cucina

- 8 pezzi di ananas
- Un mezzo limone infilzato nella forchetta
- 30 g zucchero
- 40 g burro
- 1 dl succo di ananas
- 4 cl di liquore ai frutti esotici (Cocco/frutto della passione)
- 4 cl rum scuro

Preparazione

- Mettere lo zucchero in padella e farlo caramellare.
- Non appena lo zucchero raggiunge il colore ideale aggiungere il burro.
- Con un mezzo limone mescolare lo zucchero con il burro e ridurre la temperatura.
- Aggiungere il succo di ananas.
- Rimescolare con il mezzo limone i rimanenti pezzi di caramello.
- Aggiungere il liquore esotico per aromatizzare.
- Aggiungere i pezzi d'ananas e riscaldarli nella salsa.
- Nappare di continuo i pezzi di ananas e rigirarli.
- Ridurre fino ad ottenere una consistenza sciropposa.
- Surriscaldare la parte anteriore della padella e versare il rum scuro e riscaldarlo brevemente.
- Inclinare la padella leggermente in avanti, in modo che la fiamma della lampada ne lambisca i bordi e li surriscaldi così ottenendo la fiamma. Brandire la padella sopra il bruciatore senza venirne a contatto così da aumentare la temperatura, bruciare bene l'alcol e prolungare la fiammata.
- Comporre i pezzi d'ananas e napparli con la salsa sciropposa.
- Guarnire a piacimento con del gelato al cocco.

Mise en place Service

- Piatto con portaposate
- Cucchiaino/cucchiaio per misurare gli ingredienti
- Clips (preparazione e composizione)
- Piatto per le posate utilizzate
- Lampada per flambare e pentola con tovagliolo di servizio

**Mise en place Cucina**

Unità di misura per il servizio

- Due porzioni di fragole tagliate a metà
- Due cucchiaini di zucchero
- Due cucchiaini di burro
- Uno o due cucchiaini di kirsch
- Pepe nero o rosa dal mulino
- Due palline di gelato alla vaniglia

Unità di misura per la cucina

- 120 g Fragole tagliate a metà
- 30 g Zucchero
- 40 g Burro
- 1–2 cl Kirsch
- Pepe nero o rosa dal mulino
- Due palline di gelato alla vaniglia

Preparazione

- Sciogliere lo zucchero e il burro in pentola
- Aggiungere le fragole e rigirarle di continuo
- Condire con pepe nero o rosa dal mulino
- Flambare con kirsch
- Comporre le fragole in un piatto fondo o in una scodella di vetro, posizionare una pallina di vaniglia al centro

Mise en place Service

- Piatto con portaposate
- Cucchiaino/cucchiaio per misurare gli ingredienti
- Clips (preparazione e composizione)
- Piatto per le posate utilizzate
- Lampada per flambare e pentola con tovagliolo di servizio

**Mise en place Cucina**

Unità di misura per il servizio

- Quattro pesche cotte tagliate a metà
- Un mezzo limone infilzato nella forchetta
- Due cucchiaini di zucchero
- Due cucchiaini di burro
- Sei cucchiaini di succo di pesche
- Uno o due cucchiaini di liquore alle pesche (White Peach)
- Quattro cucchiaini di whisky
- Due palline di gelato alla vaniglia

Unità di misura per la cucina

- Quattro pesche cotte tagliate a metà
- Un mezzo limone infilzato nella forchetta
- 30 g zucchero
- 40 g burro
- 10 cl succo di pesche
- 1–2 cl liquore alle pesche/ White Peach
- 4 cl whisky
- Due palline di gelato alla vaniglia

Preparazione

- Caramellare lo zucchero in padella.
- Aggiungere il burro e mescolare con il limone
- Sfumare con il succo di pesche e aromatizzare con il liquore alle pesche
- Accorpare le pesche e napparle con la salsa girarle e riscaldarle
- Flambare con il whisky
- Comporre le pesche su di un piattino per dolce nappare con la salsa e servirle con del gelato alla vaniglia

Mise en place Service

- Piatto con portaposate
- Cucchiaino/cucchiaio per misurare gli ingredienti
- Clips (preparazione e composizione)
- Piatto per le posate utilizzate
- Lampada per flambare e pentola con tovagliolo di servizio

**Mise en place Cucina**

Unità di misura per il servizio

- Due banane tagliate di lungo a metà
- Un mezzo limone infilzato nella forchetta
- Due cucchiari di zucchero
- Due cucchiaini di burro
- Sei cucchiari di succo d'arancia
- Uno o due cucchiari di liquore alle arance (Cointreau)
- Quattro cucchiari di cognac

Unità di misura per la cucina

- Due banane tagliate di lungo a metà
- Un mezzo limone infilzato nella forchetta
- 30 g zucchero
- 40 g burro
- 10 cl succo d'arancia
- 1–2 cl Cointreau
- 4 cl cognac

Preparazione

- Caramellare lo zucchero in padella.
- Aggiungere il burro e mescolare con il limone
- Sfumare con il succo d'arancia e aromatizzare con il liquore alle arance
- Accorpare le banane e napparle con la salsa girarle e riscaldarle
- Flambare con il cognac
- Comporre le banane su di un piatto per dolce e nappare con la salsa
- Possibili guarnizioni sono gelato alla vaniglia o al cioccolato

Mise en place Service

- Piatto con portaposate
- Cucchiaino/cucchiaio per misurare gli ingredienti
- Clips (preparazione e composizione)
- Piatto per le posate utilizzate
- Lampada per flambare e pentola con tovagliolo di servizio



Mise en place Cucina

Unità di misura per il servizio

- Due porzioni di amarene snocciolate
- Un mezzo limone infilzato nella forchetta
- Due cucchiari di zucchero
- Due cucchiaini di burro
- Sei cucchiari di succo di ciliegie
- Uno o due cucchiari di liquore di ciliegie (Cherry Brandy)
- Quattro cucchiari di kirsch
- Due palline di vaniglia

Unità di misura per la cucina

- 300 g amarene snocciolate
- Un mezzo limone infilzato nella forchetta
- 30 g zucchero
- 40 g burro
- 10 cl succo di ciliegie o amarene
- 1–2 cl liquore di ciliegie (Cherry Brandy)
- 4 cl kirsch
- Due palline di vaniglia

Preparazione

- Caramellare leggermente lo zucchero in padella
- Aggiungere il burro e girare con il limone
- Sfumare con il succo di ciliegie e aromatizzare con il liquore
- Ridurre la salsa fino ad ottenere la giusta consistenza
- Aggiungere le amarene e napparle con la salsa
- Flambare con il kirsch
- Comporre le amarene in un piatto per dolce o una scodella di vetro e mettere la pallina di vaniglia al centro.