RICETTE

IDEE APPLICATIVE

GlobeXplore depuis 1986

Algaé

Le alghe, un tesoro del mare...
una delizia per le tue papille gustative!

CRACKER

by Globe Xplore

Ingredienti

- farina di grana saraceno	gr	300
- farina di frumento	gr	75
- lievito di birra	gr	3
- olio di oliva	3 cucchiai	
- acqua tiepida	cl	15
- sale	gr	3
- erbe marine	gr	12

Procedimento:

Mescolare nella ciotola di un robot da cucina: sale, olio, farina, nori in polvere o spezie di mare,sciogliere il lievito con acqua tiepida e unire al preparato.
Lavorare l'impasto per 20 secondi a bassa velocità. Lasciar ad uno spessore di 2 mm e tagliare a piacimento. riposare l'impasto per 40 minuti.
Stendere sottilmente.

Cuocere per 7-10 minuti in forno a 180°c.

AROMATES
Mix di Alghe Marine ALGAÈ

Dulse, Lattuga di Mare ed Erbe Nori portano un delizioso gusto e colore iodato alle tue ricette!
È un sottile connubio di alghe che esalta tutte le ricette grazie all'umami (uno dei cinque gusti base insieme a dolce, acido, amaro e salato).
Potete incorporarli in diversi impasti (spezzati, sfoglia). Si possono utilizzare anche per cotture nel court-bouillon, nelle salse e per decorare i piatti da aspersione.

GlobeXplore depuis 1986

Algaé

FORMAGGIO DI CAPRA CALDO *pere e noci pecan*

by Globe Xplore

Ingredienti:

- pere n. 4
- formaggio di capra Caprinera q.b.
- insalata (batavia, lattuga, frisee, valeriana) q.b
- perle di miele 2 cucchiaini
- pepe q.b.

Preparazione:

Stendere tagliate le pere in 4.
Adagiatele in un piatto.
Tagliare il FORMAGGIO DI CAPRA / CAPRINERA in 4 parti uguali. Mettere un pezzo al centro di ogni pera.
Cospargere con pezzi di noci pecan, pepe.

Infornate a 180°C per 15 minuti.

Disponete su un piatto qualche foglia di lattuga, le pere con il caprino fuso e aggiungete le perle di miele.

Formaggio caprino a pasta semidura o dura. Formaggio da tavola, dal sapore sapido e aromatico, caratterizzato dal classico gusto ircino. La pasta è di colore bianco, friabile quando è stagionato.

PERLE AL MIELE ALGAÈ

I Sapori di Perle di Miele sono gioielli culinari con una croccante pellicola di alginato, un derivato dell'alga Kombu, che racchiude uno stupefacente cuore liquido. Dai un tocco personale e magico ai tuoi toast da aperitivo, ai formaggi di capra, ai dolci a base di latte...
Un'esplosione di sapori in bocca!

GlobeXplore depuis 1986

Algaé

FILETTI di SGOMBRO semicotti

by Globe Xplore

Ingredienti:

- sgombri	n. 4
- fiocchi di sale Maldon Salt	q.b.
- paprika	gr 2
- pompelmo rosa	n. 2
- arance	n. 2
- lime	n. 2
- olio di oliva	cl 8
- rucola	gr 100
- coriandolo fresco	q.b.

Preparazione:

Sbucciare gli agrumi crudi, quindi togliere gli spicchi e il succo.
In una padella calda con un filo di olio d'oliva, rosolate i filetti di sgombro con la pelle rivolta verso il basso per 2 minuti. Poi adagiateli su un piatto, conditeli con fior di sale e paprika, quindi SALTARLI con 6 cl di olio d'oliva.
IMMERGERE con il succo degli agrumi e lasciate marinare per 15 minuti.
Decorare con gli spicchi di agrumi e condire ancora se necessario. Per finire, aggiungere qualche germoglio di rucola, coriandolo fresco e perle di yuzu.

MALDON Salt Fiocchi di sale marino originali, ma in formato più grande: per chi ama la cucina. La scelta ideale per uno Chef.

PERLE DI YUZU ALGAÈ

Perle Aromatiche® Yuzu

Les Perles de Saveurs® Yuzu sono piccole sfere gelificate (film di alginato: derivato delle alghe) contenenti un sorprendente cuore liquido.
Aggiungeranno un tocco magico ai tuoi mojito, tartare di tonno, carpacci di manzo, crostate di frutta... e ti regaleranno una sorprendente esplosione di sapori in bocca!

GlobeXplore depuis 1986

Algaé

CAPPESANTE & panna

by Globe Xplore

PERLE all'acetao BALSAMICO ALGAÈ

Ingredienti:

- polpa cappesante Giappone n. 12
- cipolla n. 1
- panna Culinaire UHT 1 cucchiaio
- aceto balsamico 1 cucchiaio
- perle aromatizzateall'aceto balsamico 1 cucchiaio
- burro salato Elle&Vire q.b.
- tagliatelle nero di seppia Surgital q.b.

Preparazione:

Per preparare la ricetta delle capesante, lavare e tritare finemente la cipolla. In una padella far sciogliere una noce di burro salato e fare appassire la cipolla tritata.
Lavare accuratamente le capesante e asciugarle molto delicatamente con carta assorbente.
Unire le capesante alle cipolle e farle rosolare per circa 2 minuti per lato. Pepe.
Eliminare le noci e tenerle al caldo. Versare 1 buon c. aceto balsamico in padella.
Mescolare bene con un cucchiaio di legno, quindi aggiungere 1 cucchiaio. cucchiai di panna. Mescolare di nuovo.
Cuocere le tagliatelle al nero di seppia secondo istruzioni
Versare il sugo sulla vostra ricetta delle capesante, aggiungere le tagliatelle e le perle di aceto balsamico e gustate

.

Aceto balsamico Perles de Saveurs®

L'aceto balsamico Les Perles de Saveurs® sono piccole sfere gelificate (film di alginato: derivato delle alghe) contenenti un sorprendente cuore liquido. Daranno un tocco magico alle tue insalate estive, alle mozzarelle e alle altre verdure crude... e ti regaleranno una sorprendente esplosione di sapori in bocca!

dai forma alle tue idee

DESSERT base Fragola

by Globe Xplore

Ingredienti per il biscotto:

- zucchero a velo	gr 30
- farina frolla	gr 10
- burro Debic Cake fuso	gr 20
- aromates mix di alghe	gr 5
- burro salato Elle&Vire	q.b.
- polpa fragole Rogelfrut	cl 2

Preparazione:

Per fare la zuppa, fare uno sciroppo leggero con lo zucchero e l'acqua, lasciare in infusione per 15 minuti con il pepe nero precedentemente tritato, filtrare lo sciroppo e versare sui 400 g di fragole intere, amalgamare il tutto e lasciare riposare in frigorifero. Per la tuile, mescolare, il giorno prima, lo zucchero a velo e la farina, incorporare i 2 cl di zuppa di fragole, il burro fuso e le alghe. Lasciare riposare per almeno 12 ore, stendere su una teglia, cuocere per 10 minuti a 175°C.
Distribuire nei bicchieri i 400 g di fragole "Mara des bois" tagliate e versare la zuppa.
Potete accompagnare questa zuppa con un sorbetto alla fragola.
Guarnire con il tuile di alghe.

Rogelfrut
rogelfrut.com

Solo il vero sapore della frutta. Sorprendi con sensazioni uniche e crea deliziose ricette dal sapore fresco e naturale.

AROMATES
Mix di Alghe Marine ALGAÈ

Dulse, Lattuga di Mare ed Erbe Nori portano un delizioso gusto e colore iodato alle tue ricette!
È un sottile connubio di alghe che esalta tutte le ricette grazie all'umami (uno dei cinque gusti base insieme a dolce, acido, amaro e salato).
Potete incorporarli in diversi impasti (spezzati, sfoglia). Si possono utilizzare anche per cotture nel court-bouillon, nelle salse e per decorare i piatti da aspersione.

GlobeXplore depuis 1986
Algaé

DIMARNO GROUP ®

il Valore di trasmettere Valore

Dimarno Group srl - 70022 Altamura (BA)
080 994 94 11 - www.dimarnogroup.it