



di Paolo Rossetti

# Con il microonde... ancora più gustose!



**C**astagne e nocciole, due frutti che trovano applicazione sia in cucina che pasticceria, si prestano a molteplici sistemi di cottura e abbinamenti a strumenti innovativi. Le castagne nella stragrande maggioranza dei casi vengono usate nel periodo invernale cotte ai carboni, ma ci sono delle preparazioni in gastronomia dove serve avere il frutto intero della castagna cotto, non secco e che conservi aromi e profumi originari. Ognuno di noi si affida alle esperienze fatte lungo il percorso professionale, ma esiste uno strumento che si avvicina più di altri a queste caratteristiche: stiamo alludendo al forno a microonde, strumento che per certe preparazioni riesce a dare risultati difficilmente riscontrabili con altri metodi. Per ottenere la polpa di castagne, dopo averle incise sulla buccia, versarle in un recipiente idoneo al forno a microonde, aggiungere ½ bicchiere di acqua e coprire, passare in forno per 5 minuti per ogni kg di castagne ipotizzando di usare un forno di circa 2000 Watt di potenza resa. Otterrete che la buccia si stacca dalla polpa, il frutto conserva sapore, umidità e caratteristiche integre. Il suo uso può essere intero da aggiungere a ripieni o spezzettato grossolanamente per farcia. Da qui se si vuole ottenere la farina di castagne, una volta sgusciate, ripassarle in forno stavolta però senza coprirle fino a far evaporare tutta l'umidità e quindi renderle secche. Passarle successivamente al cutter



Cutter C4, Sirman

al momento che serve la farina di castagne. Per apprezzarne la differenza compararle ad una tradizionale farina che si trova in commercio. Nel periodo natalizio non perdetevi l'occasione di cuocerle in contenitore chiuso ma non sigillato versando all'interno un bicchiere di vino rosso e un chiodo di garofano. Su cinque minuti di cottura 4 in modo coperto e l'ultimo minuto scoperto, in modo da favorire l'espulsione del vapore in eccesso.

La nocciola, frutto oleoso dalle caratteristiche molto apprezzate soprattutto se della tipica zona del Piemonte, trova largo impiego in gelateria e pasticceria. Il suo uso è nella maggior parte dei casi in granella o farina. Nell'uso con il microonde il primo passaggio è quello di tostarla senza far fuoriuscire l'olio: disporre su carta da forno in teglia di policarbonato e passare un kg di nocciole in forno a metà potenza ipotizzando sempre circa 2000 watt per 8 minuti. L'evaporazione leggera della parte umida ridà croccantezza ed esalta l'aroma. Per la granella è più d'effetto poco tempo a potenza massima, è comunque buona norma effettuare la tostatura quando si pensa di utilizzarle nell'arco di 2-3 giorni.

**Cialda dolce con farina di castagne:** Versare in cutter o Pacojet - 100 g burro, 100 g albume, 50 g zucchero a velo, 80 g farina, 50 g farina castagne. Si ottiene un impasto da usare per le lingue di gatto oppure, con appositi stampi, si possono ottenere le varie forme. La tempistica in forno a microonde è di 3 minuti se usate il 1800 watt gastrornorm, ridurre in proporzione man mano che aumenta la potenza resa.

**Cialda croccante alle nocciole:** in un contenitore di vetro resistente al calore versare 150 g di acqua, 500 g zucchero e passare in forno controllando di tanto in tanto con termometro al laser fino a raggiungere 160°, versarvi dentro 400 g granella di nocciola ben setacciata della sua farina che si forma durante la macinatura (questa renderebbe opaco l'impasto) mescolare, ripassare in forno per 1 minuto e versare su carta forno o tappeto in silicone, allargarla con l'aiuto di una spatola velocemente prima che si raffreddi, se di spessore alto è un ottimo croccante, se basso viene usato come scaglie di guarnizione per dessert.

## Bring out the flavour with the microwave!

Chestnuts and hazelnuts, two products with countless applications in both savoury cooking and confectionary, are ideally suited for use with many different cooking systems and innovative kitchen tools. In the vast majority of cases, chestnuts are used in winter, roasted over coals, but there are also a number of sophisticated recipes where the whole, cooked – not dried – chestnut is required, preserving its original aroma and flavour. While each one of us draws from experience gained in our professional field, there is one tool in particular that can help us achieve this result. I am of course talking about the microwave, a tool which, for certain recipes, is capable of giving results that would be almost impossible with other methods. To prepare whole peeled chestnuts, score the shell, place in a microwave bowl, add ½ glass of water, cover and cook for 5 minutes per kilo (considering a 2000 W microwave). The shell will detach from the flesh and the chestnut retains all of its original flavour, moisture and character. These chestnuts may be used whole, added to fillings, or broken up coarsely and used in stuffings. To make chestnut flour from these chestnuts, put them back in the microwave – this time without covering – and evaporate off all the moisture until they are dry. Then blend them in the cutter whenever you need chestnut flour. To taste the difference, compare the results with any commercially available chestnut flour.

For a delicious treat at Christmastime, try cooking them in a closed but unsealed container, adding a glass of red wine and a clove. Cook for five minutes in all, covered for the first four minutes and removing the cover for the last minute to let the excess steam escape.

The hazelnut is an oily, highly prized nut – especially in the case of the typical Piedmont variety – with widespread applications in ice cream making and confectionary. Hazelnuts are primarily used in crushed or flour form. When using them in the microwave, the first step necessary is to toast them without letting the oil escape. To do this, place a kilo of hazelnuts in a polycarbonate dish and cook at half power (again, considering a 2000 W oven) for 8 minutes. This gently evaporates off the moisture

content, restoring crunchiness and enhancing the aroma. With crushed hazelnuts, less time at full power is more effective. However, as a general rule, hazelnuts should always be used within 2 or 3 days of toasting.

**Sweet wafer with chestnut flour:** Mix 100 g butter, 100 g egg white, 50 g icing sugar, 80 g wheat flour and 50 g chestnut flour in the cutter or Pacojet. The result is a dough which may be used to make cat's tongue biscuits or other shapes, using different moulds. Cooking time in the microwave is 3 minutes if you are using an

1800 W gastrornorm oven. Reduce the time proportionally if using higher powers.

**Hazelnut crisp:** Pour 150 ml water and 500 g sugar into a heat resistant glass bowl and heat in the microwave to 160 °C, checking frequently with the laser pointer thermometer. Add 400 g crushed hazelnuts, sieved thoroughly to remove all the flour produced in the cutter, as this would make the crisp cloudy. Mix, continue heating in the microwave for 1 minute and tip onto oven paper or a silicone mat, spreading out with a spatula quickly before the mixture cools. Leave thick to make an excellent crisp, spread out thinly for use as a garnish for desserts.



**macchine innovative di qualità**  
*innovative quality machines*



**lavabicchieri lavastoviglie lavaoggetti**  
*glasswasher dishwasher warewasher*



**KRUPPS** Via Austria, 19 - 35127 Z.I.P. Camin - PADOVA - Italy  
**Tel. +39 049 76 25 156** - Fax +39 049 87 04 701 - [www.krupps.it](http://www.krupps.it) - [krupps@krupps.it](mailto:krupps@krupps.it)





di Angelo Borrillo

# I mille utilizzi al bar

**S**ono molte le specialità a base di castagne che si possono trovare sul mercato, tra queste il castagnaccio con pinoli e noci, le crochette di castagne alla vaniglia, la focaccia di castagne, lo strudel di castagne e, per ultimo, un buon gelato di castagne.

Naturalmente al bar è molto difficile abbinare dei drink a queste specialità, ma sicuramente è possibile farlo con un cocktail che abbia come ingredienti del distillato come il brandy, il cognac, il rum ambrato, possibilmente jamaicano, perché più aromatici del liquore al cioccolato oppure al caffè. Il tutto viene shakerato e servito in coppetta da cocktail con in superficie della crema di latte con una spolverata di cacao, senza tralasciare un buon distillato invecchiato servito nel suo ballon ben caldo.

Certo che le buone tradizioni non devono essere dimenticate: perché non gustare delle semplici caldarroste, fruscianti nella pentola di ferro bucherellata, con del vin brulé come facevano una volta i nostri nonni? Fortunatamente in molte piazze della penisola si trovano ancora nelle piazze delle nostre città venditori di caldarroste che, con la loro tradizione, rallegrano un po' tutti sia grandi che piccini.

La nocciola è comunemente annoverata tra la frutta secca, ma viene utilizzata principalmente in pasticceria, per la produzione di dolciumi come torroni, dolci e creme varie e viene sovente abbinato a preparati a base di cacao. Sul mercato troviamo anche del liquori a base nocciola, ultima novità il gelato alla nocciola alcolico del maestro siciliano Chef Zito, il quale ha ideato l'*Hot Ice Cream*, specialità siciliana che ricorda il classico gelato artigianale della Sicilia.

Naturalmente non dimentichiamoci della nutella, crema cioccolato alla nocciola che da anni viene proposta ai nostri figli, senza dimenticare comunque che anche agli adulti la cosa non dispiace.

Al bar spesso tale ingrediente viene utilizzato per proporre ai nostri clienti una buona fetta di crostata alla nutella, oppure del buon pane toscano spalmato con nutella, molto apprezzato dagli avventori del bar per colazione. Altre possibilità di gustare questo prodotto sono da ritrovare nella francese crepe oppure nella tradizionale piadina romagnola che spopola nelle varie botteghe della Riviera servita calda con nutella. Altra specialità molto in voga nei nostri bar è quella di servire il caffè nocciolato: in pratica si utilizza del topping alla nocciola versato all'interno del tazzina, possibilmente in vetro, nella quale poi si farà scorrere il caffè espresso caldo. Come specialità fredda, invece, potremmo proporre in estate un buon frappè alla nutella.



Frappè Sirio, Sirman



Crepiera tonda, Sirman



## A thousand ideas for the bar

There are many chestnut based specialties available on the market, such as chestnut flour cake with pine nuts and walnuts, vanilla flavoured chestnut croquettes, chestnut focaccia, chestnut strudel and last but not least, a fine chestnut ice-cream.

Naturally, at the bar it is more difficult to identify drinks able to complement these specialties, but it is certainly possible with a cocktail consisting of a spirit such as brandy, cognac, amber rum, (Jamaican if possible), as these drinks tend to be spicier than chocolate or coffee liqueur. All ingredients should be shaken and served in a cocktail glass with a frothy cream topping and a dusting of cocoa powder, without forgetting to serve alongside a fine aged spirit served in a well-warmed balloon glass.

Good traditions should not be forgotten: why not try tasting simple roasted chestnuts, as they rustle in the iron chestnut pan, with mulled wine, as our grandparents once did? Fortunately, roast chestnut sellers can still be found in most city squares throughout Italy, together with their traditional good cheer that warms the hearts of both young and old.

Hazelnuts are often considered to be a dried fruit, however they are primarily used in confectionery for the production of sweets such as Italian nougat, various desserts and spreads, and of course they are often used to make cocoa-based products. It is also possible to find hazelnut-based liqueurs, and the latest invention is an alcoholic hazelnut ice-cream created by the Sicilian Master Chef Zito, who has invented the *Hot Ice Cream*, a Sicilian specialty reminiscent of classic homemade Sicilian ice-cream.



Of course, we cannot forget nutella, the hazelnut flavoured chocolate spread that has been a firm favourite among our children for years, without forgetting to add that the taste is not entirely disagreeable to adults either. At the bar, this ingredient is often used to offer our clients a good slice of nutella tart, while our clients that visit the bar for breakfast greatly appreciate our fine Tuscan bread spread with nutella. The French crepe also offers another chance to taste this product, or alternatively there is the hugely popular piadina, a tradition originating from the Romagna region of Italy, where it is still served piping hot by street-vendors along the coast. The latest vogue in bars these days is to serve hazelnut coffee: actually in this case hazelnut topping is poured into the preferably glass coffee cup, before the hot espresso coffee is added. During the summer, on the other hand, may we suggest a delicious cold nutella milkshake.

# Il Frangelico



di Stefano Renzetti  
www.bar.it

Il liquore è una delle invenzioni dell'uomo per alimentare la sete di gusto e piacere, intorno all'anno 1000 e grazie agli studi della scuola salernitana si determinò la nascita dell'alcol etilico "quello commestibile".

L'alcol, conosciuto già dai tempi dei Sumeri, veniva utilizzato nella cultura araba per l'estrazione di profumi e unguenti ed è proprio grazie a questa cultura ereditata e alla conoscenza dell'alcol commestibile uniti alla sapienza e alla maestria delle comunità ecclesiastiche che si è arrivati alle produzioni liquoristiche attuali.

Come si procede alla preparazione dei liquori: ottenuto dalla distillazione l'alcol etilico, o buon gusto, si possono produrre liquori con varie tecniche: miscelazione, infusione, percolazione, digestione, macerazione, ridistillazione di spezie, erbe, droghe, frutta, succhi, radici ed estratti in alcol a caldo o a freddo con aggiunta di zuccheri che, fino ad una quantità di 250 grammi al litro, identificano i liquori per grado di dolcezza dai 250 g ai 400 g diventano creme liquore.

L'alcol è un ottimo estrattore di essenze e aromi, viene applicato nel mondo dei profumi e non solo ed è per questo motivo che troviamo in ogni cultura territoriale il liquore indigeno: liquori ottenuti con infusioni di erbe e dolcificati con il miele, altri creati usando uova e crema di latte, per arrivare a liquori ottenuti con latte di capra o con datteri, infusioni di vaniglia e zafferano, estratti dalle noci, dalle pesche, albicocche, prugne.



## Frangelico

Liquor is one of those inventions of man that indulges the thirst for taste and pleasure. Around the year 1000 the studies of the Salernitan School brought about the creation of ethyl alcohol, "the drinkable kind".

Alcohol, which was known as early as Sumerian times, was used in the Arab culture for the extraction of perfumes and ointments and it is thanks to this inherited culture, to the knowledge of comestible alcohol together with the know-how and skill of the ecclesiastical communities, that the production of spirits as we know them was achieved.

How spirits are prepared: once ethyl alcohol has been obtained via distillation, liqueurs can be produced using various techniques, for example, blending, infusion, percolation, digestion, maceration, re-distillation of spices, herbs, fruits, juices, roots and hot or cold extracts in alcohol with the addition of sugars which, up to a quantity of 250 grams a litre, identify spirits by their degree of sweetness; from 250g to 400g they become cream liqueurs.

Alcohol is an excellent solvent for essences and aromas, it is applied in the perfume sector as well as many others, and that is why you can find a native spirit in every territorial culture: liqueurs obtained with infusions of herbs and sweetened with honey, others created using eggs and cream, not to mention liqueurs obtained from goat's milk or dates, infusions of vanilla and saffron, extract of walnuts, peaches, apricots and plums.

In Piedmont, a region that is historically famous for its production of hazelnuts, you can find *Frangelico*, a product with a wonderful scent of hazelnuts which is much more famous abroad than in Italy and although widely used in blending is also pleasant when drunk neat or used in confectionary. The name derives from the hermit monk Fra Angelico, who, according to legend, lived in the Piedmont hills in the seventeenth century.

It is also produced in the dolomites and sometimes even whole hazelnuts are added to the liqueur. Liqueurs are also produced from chestnuts, along with cream liqueurs with the addition of milk; there is limited production in Campania and in Calabria, but they are not so popular. The following is a recipe for the home-made production of this hazelnut liqueur:



Nel Piemonte, terra storicamente vocata per la produzione di nocciole troviamo il *Frangelico*, prodotto dall'eccellente profumo di nocciole molto più conosciuto all'estero che in Italia, di grande utilizzo nella miscelazione e piacevole da bere liscio o da utilizzo nella pasticceria. Il nome deriva dal monaco eremita Fra Angelico, che secondo la leggenda visse sulle colline piemontesi nel XVII Secolo. Se ne produce anche sulle dolomiti addirittura alcuni aggiungono delle nocciole intere nel liquore. Anche dalle castagne si producono liquori e creme con aggiunta di latte ce ne sono produzioni limitate in Campania e in Calabria, ma sono meno ricercati. Di seguito la ricetta per la produzione casalinga del liquore di nocciole:

## Il Frangelico

**Ingredienti:** 500 g d'acquavite a 40°, 250 g di nocciole con il guscio, una stecca di vaniglia, 400 g di zucchero a velo.

Tenete da parte 8 nocciole e sgusciate le altre. Mettete le nocciole sgusciate in una larga padella e fatele tostare. A questo punto riducetele in grosse briciole, pestandole nel mortaio. Mettetele poi in un vaso di vetro, copritele con mezzo litro d'acqua bollente e unitevi la vaniglia. Lasciate raffreddare, quindi aggiungete l'acquavite e chiudete ermeticamente il vaso. Fate macerare 15 giorni dopodiché filtrate. Aggiungete lo zucchero a velo e le nocciole con il guscio e chiudete di nuovo il vaso e lasciate macerare per altri 30 giorni, scuotendo di tanto in tanto.

## Frangelico

**Ingredients:** 500g aqua vitea at 40°, 250g of hazelnuts in their shells, one vanilla pod, 400g of icing sugar.

Keep aside 8 hazelnuts and shell the rest. Put the shelled hazelnuts in a large, shallow pan and allow to toast. Use a mortar and pestle to break the nuts into rough pieces. Put them in a glass vase, cover them with half a litre of boiling water and add the vanilla. Allow to cool then add the aqua vitea and seal the vase hermetically. Allow to macerate for 15 days then filter. Add the icing sugar and the hazelnuts with their shell, seal the vase again and leave to macerate for another 30 days, shaking from time to time.