

SEMPRE BELLI, SEMPRE PRONTI

IDEE PER ADATTARSI AD OGNI OCCASIONE DI
SERVIZIO CON I PRODOTTI DI MARI DEL NORD...
VELOCEMENTE E SEMPRE CON STILE



BY APPOINTMENT TO THE ROYAL DANISH COURT

Royal Greenland®



Idee e studio della Chef Marialuisa Lovari con la
collaborazione dello Chef Keoma Franceschi

SEMPRE BELLI, SEMPRE PRONTI

Riadattare i menù attraverso lo studio di ricette che possano essere idonee per diversi momenti di consumo: ecco cosa ci ha insegnato lo strano anno 2020. La situazione di emergenza sanitaria ci ha costretti a ristudiare e rimetterci in gioco, e tra zone colorate, riadattamento dei buffet in piatti singoli, boom di delivery-asporto, e ristorazione tradizionale... ci siamo dovuti riadattare più volte.

Royal Greenland Italia ha studiato, insieme agli chef Marialuisa Lovari e Keoma Franceschi, una serie di proposte di ricette che non devono necessariamente cambiare a seconda del tipo di servizio, ma semplicemente essere riadattate. Questo concetto va a favore di un risparmio economico e gestionale. Come?

Il prodotto ittico già da solo si rende prestante per un consumo a diverse temperature senza perdere di gusto e texture (rispettando sempre le normative di sicurezza alimentare) ed alcuni pesci, in cui la parte di acidi grassi saturi è importante, questa perdita non si ha in eventuale riscaldamento in delivery o durante il servizio di banqueting.

Partendo dallo studio delle caratteristiche organolettiche, chimiche, fisiche e prestazionali di ogni prodotto, attraverso diversi test termici e di abbinamento, siamo arrivati a studiare delle proposte che concettualmente possono essere trasversali per diversi canali: banqueting, ristorazione tradizionale, fingerfood, tapas, delivery.

Ma non dimentichiamo che mangiare rimane un'ESPERIENZA e quindi siamo arrivati fino allo studio della presentazione e dell'impiattamento, per non perdere mai di appeal al palato, agli occhi, alla mente...

Non dover cambiare sempre preparazioni a seconda del tipo di consumo permette di evitare di perdere la prestazione di eccellenza dei propri piatti nel momento in cui vengono riadattati per esempio da ristorazione tradizionale a delivery, e di non sprecare materie prime se non utilizzate (perché si hanno più ordini in delivery che sul posto o viceversa).

Sperando di essere di ispirazione e supporto, e pronti a ricevere ogni vostra opinione...

Buona lettura e... buon lavoro!

Royal Greenland è uno dei gruppi leader mondiali del settore ittico.
Da oltre 200 anni portiamo il pesce direttamente dal mare alle vostre cucine!

Nelle limpide e gelide acque della Groenlandia e dell'Oceano Atlantico pesci e crostacei crescono in libertà e in un ambiente marino puro, noi di Royal Greenland li peschiamo nel rispetto dell'ambiente e della salvaguardia della specie secondo gli standard MSC: ogni giorno la pesca d'altura e costiera porta a terra gamberetti boreali, halibut della Groenlandia, merluzzo nordico, lompo, granceola artica ed astice americano.



MARIALUISA LOVARI

Chef aretina, dirige la cucina del ristorante Cucina Donnaluisa, all'interno de Il Verreno Resort ad Ambra (Ar); è stata team manager dell'Equipe Alta Cucina della Regione Toscana che nel 2017 ha vinto gli assoluti del Campionato Italiano; ha partecipato a numerosi concorsi sia in Italia che all'estero, ottenendo un pregevole palmarés; attualmente fa parte della NIC Nazionale Italiana Cuochi. Si classifica seconda, nel 2020, alla selezione italiana del Bocuse d'Or.

Marialuisa è entrata giovanissima nel mondo della ristorazione e la sua curiosità la ha portata a lavorare in vari locali, sia con menu alla carta che con banchettistiche e wedding, seguendo numerosi stages all'estero e facendosi notare sin dagli esordi per la sua capacità creativa, per realizzare, selezionando materie prime d'eccellenza del territorio, una cucina di alto livello definita "twist". Da 15 anni insegna, richiestissima, in 2 scuole di formazione per giovani cuochi; fa inoltre parte dell'Alta Formazione della Federazione Italiana Cuochi. Nel 2019 viene scelta dall'azienda Royal Greenland per corsi di Formazione continua in cucina, a tema impiattamento del prodotto ittico nella ristorazione gourmet e banchettistica. Con il suo sous chef, Keoma Franceschi, a Luglio 2020, crea il primo libro di ricette con l'azienda e a Gennaio 2021 nasce invece questo secondo ricettario.

KEOMA FRANCESCHI

è oggi sous chef del ristorante Cucina Donnaluisa. Fa parte dell'associazione cuochi di Montecatini Terme ed Arezzo ed è stato capitano dell'Equipe Alta cucina della regione Toscana. Attualmente è membro della Nazionale Italiana Cuochi del compartimento gare con il quale ottiene una medaglia d'oro alle Olimpiadi di Stoccarda del 2020 e un terzo posto nel ranking mondiale per la cucina calda, apice di altri ottimi risultati ottenuti in competizioni culinarie in Italia e all'estero (Canada, UK, Francia, USA).



Marialuisa racconta...

"Felice di aver potuto studiare questo nuovo ricettario, stimolante per l'obiettivo di essere contemporaneo nell'ispirazione ai colleghi. I prodotti di Royal Greenland presentandosi surgelati singolarmente permettono di evitare sprechi nelle quantità del decongelamento."

"Essendo surgelati in poche ore dalla cattura una volta riportati correttamente a temperatura positiva mantengono le caratteristiche del momento della pesca. Pensarli nell'ottica di un ricettario di questa concezione è stato divertente ed utile anche per la mia realtà lavorativa!"

Keoma racconta...

"Creare delle idee di ricette che avessero una possibilità molteplice di adattamento è stata una bella sfida, ottimizzare in ogni caso sapore e consistenze non è facile, ma sicuramente è un buon obiettivo per avere sempre preparazioni di successo. I pesci dei mari freddi sono particolarmente adatti a questo tipo di lavorazioni e molto versatili"



CRAB-CAKE

Crab-cake

250g polpa di granchio
 25g uovo
 3,75g senape di dijone
 2,5g worcester
 10g maionese
 1g succo di limone
 3,5g burro fuso
 1g prezzemolo tritato
 20g crackers
 sale, pepe, cognac e pangrattato

Impastare tutti gli ingredienti, aggiustare di sapidità e mettere l'impasto nello stampo in silpat della forma desiderata. Abbatte in negativo, sformare e passare nel pangrattato. Rosolare in padella con un filo di olio.

Maionese vegan allo yuzu

160ml bevanda di soia al naturale
 160ml olio di riso
 20ml yuzu
 10ml succo di limone
 sale e pepe

Frullare tutti gli ingredienti e aggiustare di sapidità.

Sfera di mela

70g mela
 7g zucchero semolato
 35ml succo di mela
 1g timo
 0,4g agar
 0,7g gelatina in fogli
 sale e pepe

Tagliare la mela a brunoise, spadellare con lo zucchero, bollire il succo di mela con l'agar e aggiungere la gelatina reidratata. Aggiungere la brunoise di mela, aggiustare di sale e pepe, riempire gli stampi e abbattere in negativo.

Lo chef racconta:

American Style e gioco di texture: morbidezza nella maionese, rigidità della gelatina della sfera di mela e parte croccante nella torta di granchio.

TAPAS



DELIVERY



Pillole per il Delivery

Pratica e facilmente ricomponibile.



TERRINA DI HALIBUT PROFUMATA ALLA PAPRIKA, CAROTE ALLO ZENZERO E BIANCO MANGIARE ALL'AGLIONE DELLA VAL DI CHIANA

Terrina di halibut

1 filetto di halibut
sale affumicato
gelburger
paprika dolce

Ricavare dei piccoli loin dell'halibut, passare nella paprika, e costruire all'interno dello stampo il mosaico aiutandosi con del gelburger, pressare bene, cuocere a 60° vapore per 20 minuti.

Carote allo zenzero

300g carote
10g burro
2g sale
2g zenzero
1g pepe

Pelare le carote, tagliare a fette, mettere in sottovuoto e cuocere a 95° vapore per 45 minuti.

Aprire la busta e frullare a caldo, scolare nell'etamina e aggiungere i restanti ingredienti e porre in sac à poche.

Tartelletta salata

80g farina 00
9g fecola patate
50g burro
15g isomalto
3g latte in polvere
9g parmigiano
18g uova
14g tuorlo
1g sale

Impastare tutti gli ingredienti, far riposare l'impasto per almeno 30 minuti in frigo poi stendere e foderare le tartellette. Cuocere in forno a 180° per 8 minuti.

Bianco mangiare all'aglione

30g aglione
100ml latte
100ml panna
20g burro salato
1g agar

Cuocere l'aglione nel latte, aggiungere la panna ed il burro salato, frullare e attivare l'agar riportandolo a bollore per 3 minuti. Corare negli stampi e abbattere in positivo.

Lo chef racconta:

L'halibut in un piatto gioioso e molto cromatico, con un mix di tecniche: la marinatura dell'halibut, la lavorazione della carota, marinata ed essiccata in polvere.

TAPAS



DELIVERY



Pillole per il Delivery

D'effetto e comoda anche a casa, le consistenze studiate non si perdono nella consegna e il rinvenimento.



SANDWICH DI HALIBUT CON ALGA NORI E VERDURE DELL'ORTO TOSCANO

Sandwich di halibut e alga Nori

1 filetto di halibut con pelle
1 foglio alga nori
pepe bianco
sale
dragoncello

Marinare l'halibut con sale, pepe e dragoncello per 30 minuti. Unire i due filetti con all'interno il foglio di alga nori e cuocere pressato in forno ventilato 65° secco con sonda al cuore a 60°.

Il peperone

150g purea di peperone rosso
8g elastic

Portare tutti gli ingredienti a bollore, attivare il gelificante e stendere su una teglia formando un tappetino.

La melanzana

1 melanzana
timo limonato
sale e pepe
15g fregola sarda cotta
scorza arancia
1g gelburger
5g cipolla maturata

Cuocere la melanzana in forno a 180°, condita con sale, pepe e timo limonato. Ricavare la purea, unirla alla fregola, aggiustare di sapidità, unire la scorza di arancia, la cipolla maturata ed il gelburger. Inserire il composto in dei cilindri di acciaio e abbattere in negativo. Sformare i cilindri e avvolgerli nel tappetino di peperone.

La cipolla

2 cipolle rosse
50ml acqua
30ml olio evo
sale e pepe

Sbucciare la cipolla dividerla a metà, adagiarla in una pirofila da cottura da microonde, coprire con la pellicola e cuocere a 900W per 9 minuti. Condire con olio, sale e pepe.

Lo chef racconta:

Semplice ma originale: due parti del pesce sovrapposte a creare un sandwich di halibut, abbinato a delle verdure toscane in diverse lavorazioni.

TAPAS



DELIVERY



Pillole per il Delivery

Il rinvenimento casalingo non rovina il risultato del piatto.



MOUSSELINE DI SALMONE AFFUMICATO A CALDO, MELONE IN OSMOSI E CREME FRAICHE

Mousseline di salmone

320g salmone affumicato a caldo
5g sale
12g zucchero
150g uova
320ml panna
50g burro
7g aneto
5g succo di limone

Melone in osmosi

200g melone
1g acido ascorbico
succo di limone
acqua

Frullare tutti gli ingredienti, mettere l'impasto nella forma desiderata e cuocere in forno vapore 70° per 12 minuti, sformare immediatamente e mettere in frigo.

Tagliare con l'affettatrice il melone, immergere nella soluzione e fare 2 cicli al 100% in sottovuoto.

Crème fraiche

80ml panna
20ml succo di limone
sale e pepe
0,01g xantana

Frullare tutti gli ingredienti e aggiustare di sapidità.

Lo chef racconta:

Doppia esaltazione del salmone affumicato a caldo in questa insalata estiva: un cubo piastrato per esaltare l'aroma del legno di faggio e nel recupero delle piccole parti una mousseline cotta a vapore, delicata ed avvolgente.

TAPAS



DELIVERY



Pillole per il Delivery

Pratica e facilmente ricomponibile.



MOSAICO DI GAMBERETTI CON GAZPACHO DI ANGIURIA, CETRIOLO MARINATO ALLO ZENZERO CREMA ACIDULA ED ESSENZA DI BERGAMOTTO

Gaspacho di anguria

80g gamberetti boreali cotti e sgusciati
100g anguria matura
10g gin
2g sale
2 gocce di tabasco
1g xantana
20ml olio evo
1,5g agar

Crema acidula

30g robiola
20ml panna
2g senape di dijone
1g succo di limone
sale e pepe

Frullare tutti gli ingredienti escluso l'agar, filtrare e portare a bollore 1/3 della miscela per attivare l'agar. Posizionare i gamberetti nello stampo e colare la miscela, fare raffreddare in positivo.

Frullare tutti gli ingredienti e aggiustare di sapidità.

Cetriolo marinato allo zenzero

N.1 cetriolo
1g zenzero
50ml acqua frizzante
essenza di bergamotto

Cialda corallo al nero

100ml acqua
25ml olio semi
10g farina
0,5g nero di seppia

Pelare il cetriolo e frullare la buccia insieme all'acqua frizzante: questo permetterà di mantenere la colorazione al cetriolo. Affettare il cetriolo sottile, mettere tutto all'interno di una bowl e sgassare per 2/3 cicli nel sottovuoto al 99%.

Frullare tutti gli ingredienti, mettere la miscela all'interno di un biberon e preparare le cialde con una padella anti-aderente.

Lo chef racconta:

Cura della texture sia nel mosaico che vari complementi mettendo il risalto la dolcezza del gambero all'interno del mosaico.

TAPAS



DELIVERY



Pillole per il Delivery

Non necessita di rinvenimento o riscaldamento, solo veloce ricomposizione, magari con suggerimento di impiattamento. Risultato di gusto molto simile in ogni versione.



PLIN DI GAMBERETTI BOREALI, LA SUA RIDUZIONE AL COCCO E SALICORNIA

Pasta all'uovo per plin

500g farina
3 uova
150g tuorlo
10ml olio evo
sale

Ripieno plin

200g gamberetti boreali interi
200g mascarpone
sale, pepe e scorza di lime

Impastare tutti gli ingredienti in planetaria, lasciare riposare l'impasto almeno 30 minuti in positivo.

Sbucciare e tritare finemente i gamberetti, unire il mascarpone, la scorza di lime ad aggiustare di sapidità.

La sua riduzione al cocco

200g carapace di gamberetti
50g mirepoix verdure (sedano, carota e cipolla)
20g burro
petali di 1 pomodoro
10ml vermut dry
acqua, sale e pepe
100ml crema di cocco

Tostare nella casseruola i carapaci di gambero insieme alla mirepoix di verdura, sfumare con il vermut, aggiungere i petali di pomodoro, ricoprire di acqua fredda e cuocere per circa 1 ora.

Frullare al termomix, filtrare, aggiustare di sapidità e aggiungere la crema di cocco al naturale. Condire i plin con la riduzione al cocco e decorare con la salicornia.

Lo chef racconta:

Un grande classico della cucina reinterpretato: il plin. I gamberetti hanno una nota dolce esotica di cocco per poi contrastare con la sapidità della salicornia esaltando il gamberetto boreale come protagonista.

TAPAS



DELIVERY



Pillole per il Delivery

Un ripieno fresco che non necessita di lungo tempo di riscaldamento a casa e che non rovina l'alimento quindi.



LINGOTTO DI MERLUZZO, ROSTIE DI FRUTTA SECCA E PATATA BRULÈE

Rostie di frutta secca

4 filetti di merluzzo per un totale di 600g
40g mandorle senza pelle
20g pinoli
50g pane panko
1 albume d'uovo
olio evo
sale e pepe

Patata brulèe

4 patate medie
20g parmigiano
50ml latte
100ml panna
2 uova
15g vermut bianco
10g maizena
noce moscata, sale e pepe

Tostare in padella le mandorle ed i pinoli, raffreddare e frullare creando una farina. Tostare il panko con olio e sale e raffreddare, unire i due composti e aggiungere l'albume. Panare il merluzzo con il rostie e cuocere in forno preriscaldato a 200° per 10 minuti.

Con l'aiuto di un coppa-pasta formare dei cilindri, cuocere in forno a vapore per 20 minuti. Per la crema brulèe frullare a freddo il parmigiano, latte, panna, maizena, uova, vermut, noce moscata, sale e pepe, mettere l'impasto dentro i

Cre moso di mandorla

100g mandorle pelate
300ml acqua gassata
bevanda di mandorla non zuccherata

Pelle croccante di merluzzo

pelle di merluzzo
olio di arachidi

cilindri di patate. Cuocere a 140° per 30 minuti. Prima di servire aggiungere pochissimo zucchero e caramellare.

Mettere nel sottovuoto le mandorle con l'acqua gassata per una notte. Scolare, congelare e pacossare, se necessario diluire la crema con la bevanda di mandorle.

Bollire la pelle di merluzzo, scolare, asciugare e metterla nell'essiccatore a 60°, friggere in olio di arachidi.

Lo chef racconta:

Un piatto autunnale dove la frutta secca con la sua parte oleosa esalta il sapore del merluzzo nordico, trattato con una cottura diretta.

TAPAS



DELIVERY



Pillole per il Delivery

E' un piatto potenzialmente interattivo dove il cliente puo' mettere un tocco finale nelle ultime preparazioni, per chi vuole continuita' tra il proprio momento di consumo casalingo e la cucina professionale.



CANNOLI DI SALMONE AFFUMICATO, RABBARBARO E YOGURT GRECO

Cannolo di salmone affumicato

300g salmone affumicato
200g yogurt greco al naturale
scorza di lime
20ml latte
1 foglio di alga nori
5g colla di pesce
sale e pepe

Gel di rabarbaro

100g rabarbaro pulito
25g zucchero
2g polvere lampone
acqua
2g agar

Reidratare la gelatina in acqua fredda, scaldare il latte e sciogliere la gelatina. Inserirla nello yogurt greco precedentemente condito con lime, sale e pepe. Inserire l'impasto in un cilindro da cannolo di 2,5 cm e abbattere in negativo. Sformare, avvolgere prima con alga nori e successivamente con il salmone, arrotolare ben stretto e tagliare.

Cuocere tutti gli ingredienti per 10 minuti, attivare l'agar, far raffreddare per 12 ore e emulsionare ottenendo un gel.

Chutney di rabarbaro

50g rabarbaro a brunoise
40ml acqua
40ml aceto di riso
20ml granatina
20g zucchero
1g sale

Meringa alla barbabietola

100ml succo di barbabietola
40ml sciroppo di zucchero
(20g zucchero, 20ml acqua portato a bollore)
10g albumina in polvere
0,4g xantana
5g zucchero a velo

Ridurre tutti gli ingredienti della metà, eccetto il rabarbaro. Aggiungere il rabarbaro, riportare a bollore per 3 minuti e lasciar raffreddare nel liquido.

Miscelare il succo di barbabietola con lo sciroppo di zucchero, mettere in planetaria ed inserire l'albumina, a fine aggiungere lo xantana e lo zucchero a velo. Con l'uso di una sac à poche ricavare delle meringhe. Cuocere in forno a 80° per 3 ore.

Lo chef racconta:

Esaltazione e equilibrio del gusto del salmone in questo starter fresco: l'acidità dello yogurt fa risaltare il salmone affumicato, mentre la nota amarognola del rabarbaro contrasta la dolcezza della meringa alla barbabietola.

TAPAS



DELIVERY



Pillole per il Delivery

Non necessita di rinvenimento o riscaldamento, solo veloce ricomposizione, magari con suggerimento di impiattamento. Risultato di gusto molto simile in ogni versione.



BY APPOINTMENT TO THE ROYAL DANISH COURT

Royal Greenland®



Royal Greenland Italia S.p.A.
Via G. Saragat 2
IT-20834 Nova Milanese - MB

T/0362 499614
infoitalia@royalgreenland.com
www.royalgreenland.it