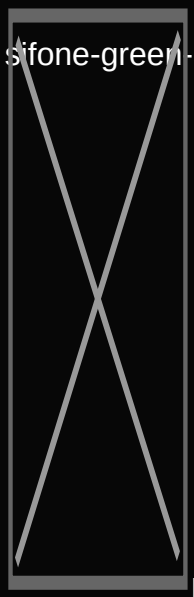
Sifone, una soluzione green

sifone-green-5aed6eb2



La proposta stagionale di questo mese è davvero eccezionale, specie sul piano delle verdure. La fine della stagione fredda è accompagnata da ortaggi che vantano uno sgargiante colore verde. Asparagi, bietole, broccoli, piselli, carciofi, cicoria, lattuga, porri, indivia, scarola, spinaci, taccole, sedano ma anche crescione e prezzemolo: marzo è senza dubbio il mese migliore sul piano alimentare per dare il benvenuto alla primavera! Con la bella stagione si ha infatti sempre più voglia di ingredienti freschi e colorati, tanto che i piatti si tingono di abbinamenti cromatici entusiasmanti. Abbinare i colori ai sapori non è però cosa semplice, ma lo può diventare utilizzando strumenti come i sifoni, che facilitano la realizzazione di creme e composti da adagiare sul fondo del piatto come culla. La tecnologia dei sifoni in commercio è tale che se ne trovano anche di termici. Questi modelli permettono ovviamente la realizzazione di composti freddi ma anche di scaldarne il contenuto, inserendo il sifone in un pentolino riempito con acqua calda per portarlo a temperatura a bagnomaria. Ma cosa si può realizzare precisamente con un sifone? Panna aromatizzata, dessert-non dessert, quei dolci che a fine pasto deliziano il palato senza risultare stucchevoli ma delicati per sapore e consistenza. Ancora, salsine piccanti e zuppe cremose, composti vellutati ed espumas. Quest’ultimo è un termine spagnolo che indica una spuma o una mousse. Leggere e delicate, si ottengono mediante sbattitura con i modelli firmati iSi Gourmet Whip PLUS, Thermo Whip PLUS e Thermo Xpress Whip

partendo da purè, coulis, creme, estratti o succhi, ovvero rendendo straordinario l’ordinario. La speciale preparazione tramite i suddetti modelli, permette di rinunciare del tutto o in parte alla panna o all’uovo, rendendo così più intenso l’aroma naturale degli ingredienti base e mantenendo inalterato il gusto. Le preziose sostanze nutritive contenute negli ingredienti, come le vitamine, restano inalterate. Grazie all’uso dei sifoni, si ottiene una resa senza paragoni, con un aumento del volume di sbattitura fino a 5 volte. I sifoni garantiscono poi un ulteriore vantaggio: la preparazione delle ricette in anticipo, facendo risparmiare tempo prezioso. Infine, grazie al sistema chiuso, all’interno dei modelli di sifone



iSi le preparazioni rimangono fresche, preservandone gusto e qualità, e

possono essere servite express o conservate per alcuni giorni in frigorifero. Arricchire le ricette in modo semplice e veloce è possibile, grazie alla scelta accurata dei migliori strumenti professionali e all’attenzione per la stagionalità degli ingredienti, fondamentale per la salvaguardia dell’ambiente. Utilizzando prodotti freschi, potrete infatti fare a meno di aggiungere alle vostre creazioni stabilizzatori ed esaltatori di sapidità artificiali.



Questa rubrica è a cura di **RG commerciale**.

Info e contatti:
www.rgmania.com
info@rgmania.com