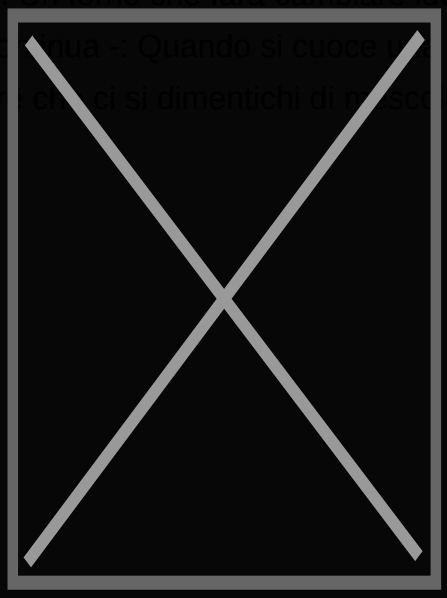
Rational sforna anche marmellate. Parola di chef

valli-di-lanzo-evid-f992fc15

SelfCookingCenter whitefficiency di Rational e marmellate. Un binomio che dà ottimi risultati come racconta lo chef Maurizio Vinardi Carot dal suo Ristorante "Valli di Lanzo" situato nella omonima vallata in provincia di Torino. «Il desiderio di valorizzare le tradizioni e le peculiarità della valle in cui lavoro era così forte, che ho deciso di depositare il marchio di marmellate, confetture e sciroppi "Valli di Lanzo" (oggi disponibili in 3 gusti, ndr) creando qualcosa di completamente diverso proprio grazie al SelfCookingCenter whitefficiency. Un forno che farà cambiare idea anche ai tradizionalisti delle confetture - spiega lo chef, che continua -: Quando si cuoce una marmellata con il metodo classico e quindi a fuoco diretto, può capitare che ci si dimentichi di mescolarla e si finisca per bruciarla. Inoltre il



punto di ebollizione è molto più alto rispetto al forno e questo

comporta che lo zucchero caramellizzi, andando a scurire troppo il colore della frutta. Con il forno di Rational invece il processo di cottura è gestito in cinque step per arrivare a dare i 105°C di temperatura per la definizione di confettura. E così si riesce molto bene a calcolare il rapporto tra zucchero e polpa di frutta. In buona sostanza, dopo aver tagliato tutta la frutta a pezzettoni, si mescolano con lo zucchero e il limone e vengono messi in cottura direttamente così in forno chiusi da

un coperchio. Nel momento in cui si raggiunge la temperatura esatta, viene emulsionata». E va detto che la scelta di emulsionare e non di usare confetture a pezzettoni permette di proporre un prodotto morbido e spalmabile, adatto anche ai più piccoli.

«Avere un SelfCookingCenter whitefficiency e non usarlo in tutta la sua efficienza è un po' come guidare una Ferrari e avere paura di premere l'acceleratore - commenta in modo ironico, ma decisamente esplicativo Vinardi Carot -. Rational non ne sbaglia una: è per questo motivo che non mi sono mai posto il problema di investire su questo apparecchio».

Ad oggi il SelfCookingCenter whitefficiency è usato per ogni tipo di cottura in cucina: dalla cottura in notturna per i bolliti all'affumicatura, fino alla produzione di piccoli prosciutti. E nella cucina del ristorante Valli di Lanzo, il SelfCookingCenter da grandi soddisfazioni anche nella preparazione del fritto misto alla piemontese. «Basta nebulizzare in tempo rapido con un po' di olio la carne o il pesce e poi metterle subito in forno. Dopo pochissimo, i bocconcini cominceranno a gonfiarsi come se fossero proprio all'interno di una friggitrice», spiega Vinardi Carot.