

ISTRUZIONI D'USO

MATTONELLA DELLO CHEF DI SALE "DOLCE" DI CERVIA



Mattonella di puro Sale "dolce" di Cervia ideale per la cottura a caldo o per preparazioni a freddo delle pietanze.

Permette di cucinare le pietanze senza l'aggiunta di grassi (olio, burro, margarina) risultando ideale per una cucina dietetica.

La pietanza cotta sulla mattonella assume dalla stessa la giusta quantità di sale di cui ha bisogno, salandosi autonomamente.

I tempi di cottura rispetto all'antica tecnica "sotto sale" o "in crosta di sale" sono notevolmente ridotti, soluzione fondamentale per chi ha poco tempo a disposizione per il pranzo o per la cena.

Con la cottura sulla mattonella di sale il gusto è perfetto!

ISTRUZIONI D'USO

MATTONELLA CALDA

Cottura Completa

La Mattonella di Sale dello Chef può essere riscaldata al fine di cucinarvi sopra le pietanze.

Per una cottura completa delle pietanze (carne-pesce-verdure) portare il forno ventilato a 250°.

Dopo 10 minuti inserire la mattonella nel forno e lasciarla riscaldare per 20-30 minuti permettendogli di raggiungere una temperatura di 200-220°.

A questo punto sarà possibile rimuovere la mattonella dal forno e con molta cautela adagiarvi sopra la pietanza, rimettendo eventualmente poi il tutto in forno ancora per alcuni minuti in base allo spessore del cibo.

A questo punto rimuovere la pietanza dal forno servendola in tavola direttamente sulla mattonella.

Mezza cottura, intiepidimento

La Mattonella di Sale dello Chef può essere riscaldata al fine di cucinarvi sopra le pietanze.

Per una mezza cottura o un'intiepidimento delle pietanze (es. Tartare di carne o pesce, uova) portare il forno ventilato a 250°.

Dopo 10 inserire la mattonella nel forno e lasciarla riscaldare per 10-15 minuti permettendogli di raggiungere una temperatura di 120°-130°.

A questo punto sarà possibile rimuovere la mattonella dal forno e adagiarvi sopra la pietanza (con molta cautela) servendola immediatamente a tavola.

In questo modo il commensale potrà gustare direttamente la tartare o "cucinarla" ulteriormente sopra la mattonella di sale a proprio gradimento.

Note:

- Più calda è la mattonella più veloce sarà il processo di salagione della pietanza.
- Più la pietanza rimane sul piatto e più sale assorbirà se priva di protezione (pelle naturale del prodotto, bianco uovo, spezie etc)
- Si consiglia l'utilizzo di piatti che possano sopportare alte temperature (ceramica, pietra, legno)*
- Per salvaguardare il piatto è consigliabile utilizzare un centrino in lino da porre tra la mattonella e il piatto.

MATTONELLA FREDDA

La Mattonella di Sale dello Chef può essere raffreddata al fine di mantenere la freschezza del prodotto, con il vantaggio che la pietanza non si attacca alla mattonella (a differenza dei cibi serviti sul ghiaccio). In questo caso sarà però assente il processo di auto-salagione dell'alimento, che andrà strofinato sulla mattonella nel caso si voglia salarlo.

La mattonella può essere raffreddata tenendola dentro un abbattitore per 6 ore a -25-30° (nel caso di pietanze a base di pesce consigliamo di abbattere oltre alla mattonella il prodotto stesso), o nel caso di un freezer si consigliano almeno 24 ore.