



NUOVA EDIZIONE

# HAMBURGER GOURMET

Blend Hamburger Gourmet

160 pagine, 19 x 24 cm  
cartonato con copertina ritagliata a laser  
ean: 978-88-6722-524-8

19,90 €



All'inizio degli anni 2000 l'hamburger vive un cambiamento sostanziale: gli chef finalmente se ne interessano e si concentrano sulla ricerca del blend perfetto, che determina la qualità dell'hamburger gourmet. Un blend è una

miscela, la fusione di diverse qualità, e consiste nel selezionare differenti pezzi di manzo in base alle loro proprietà, mescolandoli per ottenere un equilibrio ottimale di consistenza e di gusto.

Edito da Blend Hamburger Gourmet,

un'insegna parigina pionieristica nel campo di questa nuova tendenza, il presente volume propone 58 ricette a base di carne, pesce e vegetariane, ed è il primo nel suo genere.

**INGREDIENTI**

**BASE**  
HAMBURGER CLASSICO

Preparazione: 33 minuti  
Numero di porzioni: 4

**BUN**  
Bun fatti in casa o già pronti: 4

**HAMBURGER**  
macinato di manzo: 500 g  
fiori di sale: qualche pinchito

**SALSA 1**  
cipolla gialla: 2  
maionese pomodoro: 30 ml  
aceto prevalentemente: 3 g  
olio extravergine di oliva: 1 filo  
sale: 1 pinchito  
peperoncino: 1 pinchito

**SALSA 2**  
condimento dolci manzo: 4 grammi  
senape dolce (vedi pagina 138): 30 ml

**FARCITURA**  
topping ketchup: 20

**BUN**  
Preparare i bun come indicato a pagina 13 e cuocerli quelli già pronti.

**SALSA**  
Tagliate le cipolle in carotoline e in cipolle. Sottovolete le cipolle in due parti uguali. Prendete le carotoline e metta del cubetto di cipolla con la senape dolce e farlate da parte in frigorifero. Fate appassire l'altra metà dei cubetti di cipolla con un filo di olio extravergine di oliva e aggiungete la senape di giamaica e lo zenzero pretrattato. Salate e pepate.

**HAMBURGER**  
Formate le dischi di carne, spazati con il filo di sale e cuocerli in una piastrina calda a fuoco vivo per 3 minuti su ogni lato, in modo che restino al sangue.

**FINITURA**  
Tagliate a metà i panini in orizzontale e tostateli per 2 minuti sotto il grill del forno. Tagliate il foglio di topfuga ketchup. Spalmate le due metà del panino con la salsa alla senape. Puntellate dalla parte superiore di salsa, sovrapposte nel ordine gli hamburger, la topfuga da salsa di pomodoro alla carne macinata con i cubetti di cipolla. Terminare con la frutta secca spalmata di salsa.