



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

BUN
Bun fatti in casa o già pronti. 4

HAMBURGER
macinato di manzo 500 g
funghi di bosca 100 g
cipolla 100 g
salsa 1
salsina pomodoro 20 ml
salsa extravergine di oliva 1 filo
sale 1 pizzetto
peperoncino 1 pizzetto

SALSA 2
condimento dolci manzo 4 grammi
salsa 20 ml

FARCITURA
topping ketchup 10 g

BUN
Preparare i bun come indicato a pagina 11 e cuocerli quelli già pronti.

SALSA
Tagliare i cubetti di cipollina e le cipolle. Sottoporle i cubetti di cipolla in due parti uguali. Pescolare i carciofi e metà dei cubetti di cipolla con la salsa dolce e farli da parte in frigorifero. Farla appassire l'altra metà dei cubetti di cipolla con un filo di olio extravergine di oliva e aggiungere la salsa di pomodoro e le erbe provenzali. Salare e pepare.

HAMBURGER
Formare le dischi di carne, spartiti con il filo di sale e cuocerli in una piastrina calda a fuoco vivo per 2 minuti su ogni lato, in modo che restino al sangue.

FINITURA
Tagliare a metà i panini in orizzontale e tostarli per 2 minuti sotto il grill del forno. Tagliare il foglio di topfuga ketchup. Spalmare le due metà del panino con la salsa alla senape. Porzionare dalla salsa qualmente di salsa, sovrapporre nella ordine gli hamburger, la topfuga da salsa di pomodoro alla salsa mescolata con i cubetti di cipolla. Terminare con la salsa superiore spalmata di salsa.