Menu

*Antipasto*

* Paletta tiepida su crema di ceci al sesamo, inverso di olive liquida al rosmarino

*Primo*

* Vellutata di patata viola, spuma calda al tartufo, mini choux croccanti

*Intermezzo*

* Gelato di extra vergine al balsamico

*Secondo*

* Tagliata di filetto su patate castello, quartetto di verdure in oliocottura, emulsione di cioccolato al peperoncino e olio di oliva

*Dessert*

* Zabaione di Erbaluce passito su mela cotta, croccante di nocciola Gentile del Piemonte

Ingredienti

Paletta biellese

1 kg di ceci secchi

1 barattolo di tahine neutro

Olio extra vergine di oliva

Menta fresca

Aglio

Limoni

2 kg di olive verdi snocciolate

Alginato

Gluconolattato

Rosmarino fresco

Patate viola

Panna da montare

Olio al tartufo

Lecitina di soia

Farina

Uova

Burro

Parmigiano

Zucchero

Latte

Aceto balsamico

Mandorle a fette

Filetto di manzo

Barbabietola fresca

Zucca gialla

Patate

Carote

Cioccolato fondente al 99% di massa di cacao

Peperoncino fresco

Gomma di xantana

Erbaluce passito

Mele gialle

Granella di nocciola Gentile del Piemonte (o meglio ancora di Gianduja)

Maltodestrina

Attrezzatura

Sifone

Cartucce di azoto

Frullatore ad immersione

Telo da formaggio o superbag

Bilancino di precisione al decimo o meglio centesimo di grammo

Macchina per il gelato

Termometro ad immersione o con sonda a spillo, precisione al grado centigrado

Fogli di silicone per infornare (tipo silpat per foderare le teglie da forno)