

Minima spesa massima resa

UNA NOSTRA INDAGINE TRA I RIVENDITORI DI ATTREZZATURE FA EMERGERE UN VERO BOOM DI PICCOLI ACCESSORI. QUALI I PIÙ RICHIESTI? LI ABBIAMO IDENTIFICATI CON L'AIUTO DELL'ALBERGHIERA MEDAGLIANI DI MILANO. *Marina Bellati*

1 Imbuto a pistone
consente di riempire con precisione bicchierini e piccoli contenitori

2 Grattugie alte prestazioni
con lama inox ad alta resistenza, ciascuna per usi specifici

3 Sushi no problem
Un pistone in plastica alimentare aiuta ad assemblare con facilità gli ingredienti del sushi

4 Silicone per cotture al cartoccio
sopporta temperature da +220 a -40°C e può passare dal forno direttamente al tavolo

6 Taglia gusci
per tagliare la calotta dell'uovo sodo, così da poter svuotare il guscio e usarlo come finger food

7 Pistola a gas
per caramellizzare una preparazione, senza usare il grill

SOTTO LALENTE

1 KWIK DE BUYER IMBUTO A PISTONE

Con base d'appoggio antiscivolo (capacità: 0,8 litri) non stanca il braccio e consente di riempire, senza sprechi e senza sporcare, contenitori anche piccoli. Ideale per guarnire i piatti, colare gelatine, riempire quiche. www.medagliani.it

2 GRATTOGIE TECNO MICROPLANE

Uno speciale trattamento chimico rende le lame di queste grattugie partico-

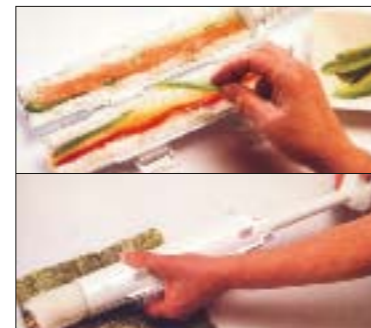


larmente resistenti anche ad un uso intensivo. La grattugia arancione (serie Multi-Agrumi) è dotata di accessorio per creare zest di agrumi e di lama Zester, perfetta per grattugiare anche zenzero, aglio, cipolla. Quella con manico nero (serie Gourmet) con appog-

gio antiscivolo, ha doppia lama media antinceppamento, ideale per grattugiare grana, cavoli, mele, formaggi molli e burro. www.microplaneintl.com

3 PERFECT SUSHI

Questo attrezzino trasforma la preparazione del sushi in un gioco da ragazzi: il cilindro si apre in due metà, che vengono farcite con il riso cotto, strisce di pesce e le verdure prescelte. Si chiude il cilindro con le graffe esterne e agendo sul pistone a vite, a tappo chiuso, si compatta il tutto. Infine si leva il tappo e spingendo sullo stantuffo si fa scivo-



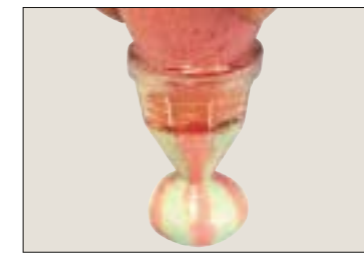
lare il cilindro di riso farcito sul foglio di alga nori inumidito e si arrotola il tutto, con facilità. Si aspetta 15' per far sì che l'alga si ammorbidisca e si taglia in cilindretti con un coltello a lama liscia bagnata. www.medagliani.it

4 PAPILOTE

Contenitore monoporzione in silicone, dotato di coperchio e manici rigidi, adatto per cotture in forno tradizionale o microonde simili per risultato alle cotture dietetiche al vapore o alle cotture al cartoccio. Può essere utilizzato per budini, cuocere pollo, pesce, verdure. Utile anche per conservare in freezer. www.mastrad.fr

5 DUO SAC À POCHE

Utile per realizzare decorative preparazioni bicolori (ad es. maionesi, burro in



pomata, puree, macaron ecc.). Basta inserire nella campana il tubo arancione, mettere nello spazio fra questo e la campana trasparente da 80 a 150 g di massa colorata; si inserisce poi la campana in una tasca da pasticceria da 500 g, si taglia la punta e si avvista la bocchetta sagomata preferita. Si riempie la tasca

con la massa principale e si effettua il dressaggio. www.medagliani.it

6 TOC' SPACCA GUSCI

Non è semplice tranciare di netto la calotta di un uovo sodo, ma questo attrezz-



zino risolve il problema. Si appoggia la parte a tronco di cono sul guscio e si tira il pomello, collegato a una molla. Un colpo secco e la calotta si taglia di netto. Comodo specie sui grandi numeri, ad es. nei banchetti. www.medagliani.it

7 CANNELLO PROFESSIONALE

Il cannello si rivela utilissimo in cucina per caramellizzare ricette dolci e salate, sfornare da uno stampo ghiacciato, realizzare sculture di ghiaccio per banchetti. Ricaricabile con la bomboletta del gas. www.martellato.com