



Semplice

Cuocere a bassa temperatura è facile e sicuro con le attrezzature FusionChef by Julabo.

di Giovanna Assenti

Sopra, il modello Diamond con vasca e pinza iSi Gourmet per le fruste. Sotto, il modello Pearl.

La cottura sottovuoto a bassa temperatura è una delle tecniche più innovative della ristorazione contemporanea. Molti i vantaggi. Dal punto di vista organolettico, i cibi rimangono più teneri e succosi, perché

conservano l'umidità originaria e insieme con questa vitamine, micronutrienti e sali minerali; inoltre, colori, sapori e aromi sono più concentrati e vicini a quelli naturali e il calo di peso è contenuto. Con un corretto abbattimento, il risultato è più igienico e sicuro e i cibi cotti si conservano più a lungo. Altro aspetto da non sottovalutare, la costanza dei risultati: se ben applicata, questa tecnica non lascia molto spazio alle sorprese. Anche dal punto di vista organizzativo i vantaggi sono evidenti: la cottura sottovuoto consente di diluire il lavoro in cucina in fasce orarie lontane dal servizio e di ottimizzare l'utilizzo di manodopera e attrezzature e, allo stesso tempo, di rispondere in maniera veloce alla comanda del cliente.

Nella cottura sottovuoto, gli alimenti (carne, pesce e verdure), vengono chiusi sottovuoto in un sacchetto di plastica e cotti a lungo in acqua a una temperatura costante compresa tra i 43°C e i 90°C. Se al termine della cottura i cibi non vengono immediatamente consumati, devono essere abbattuti rapidamente senza toglierli dalla confezione e stoccati al freddo.

Dunque, la cottura sottovuoto a bassa temperatura è una tecnica relativamente semplice da usare e che dà molte soddisfa-

SOTTOVUOTO

zioni, ma è anche una tecnica che richiede precisione. Per esempio, la temperatura di cottura deve essere costante e controllata, basta un'oscillazione anche minima (bastano 2°C) per vanificare il risultato.

Ecco perché è bene scegliere attrezzature che garantiscono affidabilità e precisione. Come la linea di FusionChef di Julabo, produttore tedesco che ha lanciato la Premium Sous Vide Collection. La linea comprende due modelli, Pearl e Diamond. Entrambi i modelli hanno una struttura in acciaio inossidabile e garantiscono una precisione di temperatura di $\pm 0.03^{\circ}\text{C}$ in vasca o pentola fino a 58 litri. La griglia di protezione e sicurezza evita che il contenitore di plastica sottovuoto venga a contatto con le resistenze o la pompa. La pompa di circolazione assicura una stabilità di temperatura ottimale e una distribuzione omogenea dell'acqua nel contenitore di cottura. C'è un allarme che suona se l'acqua scende sotto il livello di sicurezza e una barriera di protezione dal vapore. Altre caratteristiche comuni ai due modelli: temporizzatore integrato per controllare il tempo trascorso o il tempo rimanente di cottura, tastiera anti-spruzzi e display digitale della temperatura. Il modello Diamond, in più, dispone di tre temporizzatori, tre memorie pre-programmate per altrettanti tipi di cottura, sonda per rilevare la temperatura al cuore, registrazione dei dati Haccp, calibrazione automatica e display simultaneo della temperatura impo-



stata, temperatura attuale, temperatura al "cuore" e tempo. I modelli Pearl e Diamond possono essere fissati su qualsiasi recipiente di cottura usando l'apposito morsetto di fissaggio oppure possono essere combinati con vasche in acciaio di diverse misure, da 19 a 58 litri.

Sopra, il modello Diamond con vasca e sonda per misurare la temperatura al cuore. Sotto, lo stesso modello senza vasca.

