

CASO®
GERMANY
Le Petit
CHEF
★★★★★

FINALMENTE A CASA TUA UNO
CHEF STELLATO
DAI GRANDI RISTORANTI ALLA TUA TAVOLA





Le Petit
CHEF
★★★★★

SOUS VIDE
COTTURA SOTTOVUOTO

Una tra le più importanti innovazioni in campo culinario è la cottura a bassa temperatura di alimenti cotti sottovuoto. In cucina la temperatura è una delle componenti più importanti nella preparazione di un piatto.

Le Petit
CHEF
★★★★★

IL SEGRETO DEGLI CHEF



DAI RISTORANTI STELLATI...



...ALLA TUA TAVOLA!

LA COTTURA SOTTOVUOTO O SOUS VIDE

La cottura sottovuoto esalta al massimo i profumi e i sapori, che rimangono tutti nel sacchetto e permette di cuocere anche senza grassi aggiunti.

La cottura sottovuoto avviene a basse temperature, in modo lento e delicato, senza stressare gli alimenti. Il colore della carne, ad esempio è omogeneo dall'esterno fino al cuore, di un bel rosa, e si ha la sensazione di carne perfettamente cotta dal primo all'ultimo morso. Per queste sue caratteristiche, per molto tempo questo tipo di cottura è stato associato all'alta ristorazione.

Visti i suoi tempi lunghi rispetto ai metodi tradizionali, è una cucina che richiede una certa programmazione, per questo la macchina Sous Vide di Caso Germany® permette di programmare l'accensione e la cottura così da farci trovare pronto quando torniamo a casa, evitandoci levatacce per mettere la pentola sul fuoco.

PRIMA DI INIZIARE ELENCHIAMO I PUNTI FONDAMENTALI PER CONCEPIRE LA COTTURA SOUS VIDE

IMPORTANTE: NON ACCENDERE MAI LA VOSTRA SOUS VIDE SENZA ACQUA.

1. PREPARAZIONE

Utilizzare solo ingredienti freschissimi e di prima qualità. Preparare il cibo crudo, non cotto.

2. CONDIZIONAMENTO SOTTOVUOTO

Posizionare gli ingredienti crudi e refrigerati in sacchetti barriera adatte per la cottura Sous Vide e sigillarle tramite l'utilizzo di una macchina sottovuoto.

3. COTTURA

Riempire la vasca con acqua calda e riscaldarla fino alla temperatura desiderata. Quando si è raggiunta la temperatura richiesta, immergere la busta contenente il prodotto nella vasca d'acqua. Cuocere sempre a temperature basse, ma per un periodo di tempo più lungo. Se non si ha esperienza nei tempi e nelle temperature di cottura, assicurarsi di consultare una ricetta di cucina Sous Vide.

4. RAFFREDDAMENTO

Se il cibo cucinato non serve immediatamente dopo la cottura, lo si può porre in una cella frigorifera. Refrigerare il prodotto pastorizzato dopo la cottura a + 3° C entro 90 minuti. Questo processo può essere fatto in una bacinella di acqua e ghiaccio oppure con abbattitore.

5. CONSERVAZIONE REFRIGERATA

Rimuovere la busta raffreddata dalla bacinella di acqua e ghiaccio o dall'abbattitore e conservare il prodotto ad una temperatura massima di 3° C.

6. RIGENERAZIONE

Riscaldare le buste nella vasca d'acqua calda appena prima di servirla.

7. SPADELLAMENTO

Spadellare il cibo appena prima di servirlo: il cibo ancora una volta sprigiona i suoi freschi sapori.

8. SERVIRE E DEGUSTARE



LePetit
CHEF



LA COTTURA SOTTOVUOTO O SOUS VIDE COSA TI SERVE

1. SIGILLATRICE SOTTOVUOTO

La sigillatura è importante per la cottura sottovuoto, il sacchetto deve essere perfettamente ermetico.



2. SACCHETTI

Usate sempre sacchetti e rotoli di qualità, con Trama a "coste" per ottenere migliori risultati. Si consigliano sacchetti a 7 strati, resistenti a gli strappi e riutilizzabili. Adatti alla cottura sottovuoto:



2. SOUS VIDE

Potete ricreare le ricette dei grandi chef che spesso usano la cottura Sous vide, direttamente a casa vostra. Potete scegliere fra la SV 500 SMALL, piccola e compatta ma grande nelle prestazioni, oppure la SV 1000 più ampia e più potente.



LA COTTURA SOTTOVUOTO O SOUS VIDE LA DIFFERENZA SI VEDE E SI SENTE!



COTTURA
TRADIZIONALE



COTTURA
"SOUS VIDE"



L'unica della sua categoria ad avere **una pompa** che spinge l'acqua calda verso l'alto, creando una circolazione costante di acqua alla stessa temperatura



I VANTAGGI

• ESALTAZIONE DEL SAPORE DEI CIBI

- I cibi si riducono meno (solo il 20% circa) e mantengono tutta la loro umidità
 - Non avviene ossidazione dei cibi in quanto non c'è contatto con l'aria
- Permette margini di errore: mentre se lasciamo la carne in padella o in forno 10 minuti in più facciamo un danno irreparabile, con questo tipo di cottura abbiamo margini molto più ampi
- Alimenti più leggeri e più digeribili: mantengono infatti tutti i loro sali minerali
 - Tutte le carni possono essere cotte sottovuoto

LePetit
CHEF
★★★★★



Michela Mandolesi

BLOGFOOD

Michela Mandolesi. Attrice di teatro e dimostratrice per la Caso Germany®. Buona forchetta e ottimo palato. In cucina mi piace sperimentare utilizzando sempre ingredienti semplici e di stagione. Curiosa di natura mi dedico alla cucina con passione e rispetto...non amo essere chiamata Chef... ma petite chef le calza a pennello!

"Credo che la cucina sia come un palcoscenico, gli ingredienti sono gli attori ed io, la regista."

Vi consiglio inoltre di utilizzare prodotti di buona qualità!

E' fondamentale per la salute e per il gusto.

Prima della cottura tenere i prodotti in frigorifero o in congelatore.

Ultimata la cottura, prima di utilizzare i prodotti nelle vostre ricette o di congelarli per poi riutilizzarli in un secondo momento, procurarsi una ciotola, riempirla con del ghiaccio e immergervi il sacchetto.

Questo per fermare la cottura e inibire la formazione di batteri.

Se si desidera congelare un prodotto una volta cotto, sostituire il sacchetto e aspirare nuovamente.

Prima di servire l'alimento, se freddo di frigorifero o congelato, è possibile farlo "rinvenire" nel Sous Vide per qualche minuto ad una temperatura un paio di gradi inferiore a quella di cottura.

Sperimentare, azzardare, divertirsi.



Calamaro morbido come burro

CON GRANELLA DI MANDORLE
TOSTATE E OLIO ALLO ZENZERO

Ingredienti

Calamari Puliti, freddi.
Mandorle pelate
Olio allo zenzero

Preriscaldare il SV *

Sale Per l'olio allo zenzero

In un contenitore ermetico immergere 30 g di zenzero in olio di oliva. Avvolgere con carta stagnola e tenere al buio per una settimana, agitando ogni tanto il contenitore.

Preriscaldare il SV a 59°

Mettere i calamari nel sacchetto SV. Aspirare. Immergerli e impostare il timer a 10'.

Nel frattempo mettere le mandorle in un padellino anti aderente e lasciarle tostare leggermente fino a quando non diventano dorate.

Lasciarle raffreddare e tritarle grossolanamente. Togliere i calamari dal sacchetto SV, asciugarli delicatamente con uno scottex. Posizionare i calamari sul piatto, salare leggermente, condire con l'olio allo zenzero e le mandorle tostate.

* Non accendere mai l'apparecchio senza acqua



Filetto di coda di rospo

CON PANCETTA
E PATATE AL LIMONE

Ingredienti

Filetti di coda di rospo.
Pancetta (fette sottili)
3 Patate
1 limone
Olio sale pepe

Preriscaldare il SV a 52°*

Pelare le patate, tagliarle in pezzi e farle bollire fino a farle diventare morbide.

Scolare, schiacciare con una forchetta e condire con la buccia grattugiata del limone (solo la parte gialla), il succo di mezzo limone, olio sale e pepe.

Mettere i filetti di coda di rospo nei sacchetti SV. Aspirare. Immergere i filetti nel SV e farli cuocere per 25'.

Una volta cotti tirarli fuori dal sacchetto, asciugarli delicatamente e avvolgerli con la pancetta. Rosolare velocemente in una padella ben calda.

Servire insieme alle patate.

* Non accendere mai l'apparecchio senza acqua



Ingredienti

2 Patate
3 Carote
150 gr di Piselli congelati
Olio Aceto Sale
Olio di girasole
1 uovo

Preriscaldare il SV a 85°*

Pelare le patate e le carote e tagliarle della stessa grandezza dei piselli.

Mettere carote patate e piselli insieme ad un pizzico di sale nel sacchetto SV. Aspirare. Inserire il sacchetto nel Sous Vide e impostare il timer a 35'. Nel frattempo preparare la maionese.

In una ciotola mettere un uovo, mezzo bicchiere di olio Evo un pizzico di sale e due cucchiaini di aceto. Azionare il frullatore a immersione e aggiungere a filo l'olio di semi di girasole, quanto basta a raggiungere la consistenza desiderata. Mettere in frigo.

Versate la dadolata di verdure cotte in una ciotola e condite con olio sale e due cucchiaini di aceto. Mettere in frigo.

Unire le verdure e la maionese solo quando saranno freddi.

* Non accendere mai l'apparecchio senza acqua

Insalata Russa delicata



Ingredienti

Filetto di maiale alto c.ca 3 ,5 cm
2 cipolle rosse
Olio
Miele
Panna liquida
Sale e pepe
Brodo
Aceto

Preriscaldare il Sous Vide a 63°.

Salare e pepare il filetto. Inserirlo nel sacchetto SV. Aspirare.

Inserire nel Sous Vide e impostare il timer, 1h. Tagliare le cipolle a pezzettoni e farle appassire sul fuoco con l'olio. Sfumare con un pò d'aceto, aggiungere il brodo e quasi a fine cottura la panna. Frullare il tutto aggiungendo un cucchiaino di miele sale e pepe.

Tagliare una mela a fettine, tamponarle con un po' di carta e friggerle per un paio di minuti in olio bollente. Scolarle.

A cottura ultimata tirare fuori il maiale asciugarlo con della carta assorbente e rosolarlo su ogni lato. Versare la crema di cipolla su un piatto e posizionare sopra il maiale e le mele fritte.

* Non accendere mai l'apparecchio senza acqua

Filetto di maiale

CON CREMA DI CIPOLLA
ROSSA E MELA FRITTA



Ingredienti

4 frutti maturi a scelta
2 C di zucchero di canna
2 rossi d'uovo
2 C di zucchero
80 ml latte
80 ml panna
Vaniglia
4 rettangolini di pan di spagna
30 grammi di cioccolato al latte

Impostare il sous vide a 82°*

Tagliare la frutta a dadini e cospargerla con zucchero di canna. Mettere la frutta nel sacchetto per il sottovuoto ed aspirare l'aria. In una ciotola sbattere i rossi d'uovo con lo zucchero aggiungere il latte e la panna amalgamando bene il tutto. Mettere il liquido nel sacchetto SV, aspirare l'aria. (Nb. Fate attenzione ad interrompere l'aspirazione prima che vengano risucchiati i liquidi.) Inserire i sacchetti nel SV e far cuocere ad 82° per 20'. Passati i minuti togliere i sacchetti dal SV e farli raffreddare, manipolando ogni tanto il sacchetto della crema per sciogliere i grumi. Abbassare la temperatura del SV a 60°. Mettere il cioccolato nel sacchetto, aspirare e inserire nel SV quel tanto che basta per farlo sciogliere.

Quando tutto è pronto sistemare il pan di spagna nel piatto e coprirlo con la crema inglese. Usare un coppa pasta per creare un cilindro di frutta, guarnire tutto con il cioccolato al latte.

* Non accendere mai l'apparecchio senza acqua

Insalata di frutta

CON TEGOLINO
DI CREMA INGLESE



Ingredienti

Filetto di merluzzo pulito
Basilico
1 Limone
Pinoli
Olio
Sale
Pepe.

Preriscaldare il Sous Vide a 50°*

Salare leggermente il filetto, inserirlo nel sacchetto SV. Aspirare.

Immergerlo nel Sous Vide impostando 25' sul timer.

Nel frattempo tritare grossolanamente basilico e pinoli aggiungendo il succo di ½ limone olio sale e pepe.

Una volta cotto prendere il filetto, tamponarlo delicatamente e servirlo insieme al pesto.

* Non accendere mai l'apparecchio senza acqua

Filetto di merluzzo

CON PESTO FRESCO
AL BASILICO



Ingredienti

Coscio di pollo 4/5 cm di diametro
Salvia
Aglio
Buccia di limone
Uovo
Pan grattato
Parmigiano
Sale e pepe
Olio di semi di girasole

Preriscaldare il Sous Vide a 76°*

Condire il coscio di pollo con sale e pepe, inserirlo nel sacchetto SV insieme ad una fogliolina di salvia, l'aglio ed un pezzetto di buccia di limone. Aspirare.

In una ciotolina sbattere un uovo con una spruzzata di limone, sale, pepe e parmigiano grattugiato. In un'altra mettere il pan grattato con sale e pepe.

Terminata la cottura del coscio tirarlo fuori dal sacchetto tamponarlo delicatamente. Panarlo passandolo prima nell' uovo poi nel pan grattato e friggerlo in olio di semi per pochi secondi, fino a quando non raggiungerà la doratura desiderata.

* Non accendere mai l'apparecchio senza acqua

Cosce di pollo IN DUE COTTURE



Ingredienti

Carne Macinata di manzo
Timo
2 Cipolle rosse
Vino rosso
C.ca ½ bicchiere di Zucchero di canna
Olio
Sale e pepe

Preriscaldare il Sous Vide a 55°*

Mettere la carne macinata in un recipiente, condire con timo sale e pepe e lavorare l'impasto con le mani. Dividere l'impasto in piccoli pirottini di circa 4 cm di diametro.

Inserire 5/6 pirottini nel sacchetto SV (dipende dalla capienza del sacchetto). Aspirare.

Immergere i miniburger nel Sous Vide per 35'.

A parte, tagliare le cipolle a fettine non troppo sottili, farle appassire su una padella con un po' d'olio. Aggiungere lo zucchero di canna. Una volta sciolto lo zucchero sfumare con il vino rosso e proseguire la cottura fino a quando lo zucchero, preso tra il pollice e l'indice, non formerà dei fili. Terminata la cottura tirare fuori i miniburger dai sacchetti e sformarli sul piano da lavoro. Tamponare delicatamente e rosolarli sui due lati in una padella antiaderente leggermente unta. Assemblare il burger con il bignè e la cipolla rossa unendoli con uno stuzzicadenti!

Io per servirli ho usato dei bignè...ma si possono usare sandwich, pizzette, piadine...

* Non accendere mai l'apparecchio senza acqua

Mini Burger DI MANZO CON CIPOLLA ROSSA CAMELLATA





Teresa Ladogana BLOGFOOD

Le Petit
CHEF
★★★★★

Amante della buona cucina mediterranea, Teresa Ladogana promuove con dimostrazioni e Showcooking i prodotti Caso Germany® in tutta Italia, chi meglio di lei può testare il nostro "Petit Chef"?

Teresa inoltre consiglia per tutte le ricette di pesce (e non solo) vale sempre la regola che la materia prima deve essere freschissima e di prima qualità in quanto la cottura sottovuoto esalta i sapori, trattenendo tutte le proprietà nutritive. Nel caso di grandi quantità di carne, cucinati con la Sous Vide garantiamo omogeneità di cottura alla nostra pietanza fino al cuore dell'alimento. La cottura in forno, invece tende sempre a seccare l'esterno per raggiungere una buona cottura interna.

Ho sempre avuto la passione per la cucina ed inoltre sono nipote d'arte, perchè mia nonna è una chef che ha lavorato per 35 anni nei ristoranti dell'Emilia Romagna e come dice sempre lei "In cucina ci vuole pazienza".

E in effetti la cottura sottovuoto è proprio questo: un eccellente metodo di cottura che non si può scindere dalla programmazione. Ma basta prenderci la mano!



Ingredienti

300 gr di penne rigate
450 gr di tonno fresco
80 gr di concentrato di pomodoro
Sedano
Carota
Cipolla bianca
Vino bianco secco
Sale e pepe

Preriscaldare il Sous Vide*

Pulire e spinare il tonno. Tagiarlo a cubetti ed inserirlo nel sacchetto, cercando di non sovrapporre i pezzi. Metterlo sottovuoto e immergerlo nella Sous Vide e cuocere a 55° per 45 minuti.

Intanto tritare sedano, cipolla e carote. Tostare le verdure in padella con dell'olio e sfumare con del vino bianco. Aggiungere il concentrato di pomodoro stemperandolo con poca acqua fino a raggiungere la consistenza desiderata e aggiustare di sale e pepe. Terminata la cottura del tonno, aggiungerlo alla salsa. Cuocere la pasta in abbondante acqua salata e saltare nel ragù di tonno.

** Non accendere mai l'apparecchio senza acqua*

Penne rigate

CON RAGÙ DI TONNO



Ingredienti

300 gr di linguine
250 gr di pomodorini ciliegini
100 gr di olive verdi
2 calamari
Aglio
2 fette di pane casereccio
Timo fresco
Vino bianco secco

Preriscaldare il Sous Vide*

Asciugare e tagliare a pezzi i calamari, inserirli nel sacchetto e metterli sottovuoto. Immergere nella Sous Vide già portata a 60° e cuocere per 40 minuti. Intanto fare a tocchetti il pane e tostarlo in forno. Scaldare una padella con olio, aglio, timo fresco e saltare i cubetti di pane, sfumando con del vino bianco. Frullare tutto, bagnando con del brodo di pesce. Tirare fuori i calamari e saltarli velocemente in padella con l'olio e un pò di fumetto.

Cuocere le linguine in acqua salata. Porre a specchio la crema di pane, mettere al centro il nido di linguine, aggiungere i calamari e la dadolata di pomodorini (privati dei semi) e olive.

** Non accendere mai l'apparecchio senza acqua*

Linguine con olive

CALAMARI E POMODORINI SU CREMA DI PANE



Ingredienti

300gr di filetto di persico
500 gr di patate
Olio evo
Rosmarino fresco
Sale
Pepe bianco

Preriscaldare il Sous Vide*

Inserire il filetto di persico nel sacchetto e metterlo sottovuoto. Immergere il filetto nella Sous Vide portata a 60° e cuocere per mezz'ora. Intanto lavare le patate, pelarle e grattugiarle con una grattugia a maglie larghe. Scaldare una padella antiaderente con un filo d'olio e versare il composto delle patate premendo in modo da farlo compattare e facendolo dorare su entrambi i lati. Portare intanto a 60° 200 ml di olio evo e immergere del rosmarino fresco per farlo aromatizzare.

Appena pronto il filetto di persico, adagiarlo sul roesti e versare sopra l'olio al rosmarino.

** Non accendere mai l'apparecchio senza acqua*

Filetto di persico

SU ROESTI DI PATATE



Ingredienti

800 gr di stinco di maiale
1 birra bionda
1kg di funghi cardoncelli
1 Cipolla bianca
Rosmarino
Salvia
Bacche di ginepro
Sale
Pepe nero
Peperoncino
Maizena

Preriscaldare il Sous Vide*

Mettere sottovuoto lo stinco di maiale e immergere il sacchetto nella sous vide portata a 70° e cuocere per 5 ore. Lavare i funghi e tagliarli a pezzi. Prendere una padella antiaderente, scaldare l'olio con uno spicchio d'aglio e cuocere i funghi aggiungendo il peperoncino. Preparare la riduzione alla birra versandola in una padella e aggiungendo le erbe profumate con le bacche di ginepro. Quando il composto si sarà dimezzato, aggiungere un cucchiaino di amido di mais sciolto in poca acqua per far addensare. Passare la riduzione a un colino. Tirare fuori lo stinco appena cotto, mettere di fianco i funghi e versare la riduzione di birra sopra.

** Non accendere mai l'apparecchio senza acqua*

Stinco di maiale

ALLA BIRRA CON FUNGHI



Carolina Novello

BLOGFOOD



*"La mia passione per la cucina nasce tra i fornelli della nonna.
Il grembiolino infarinato, l'orticello coltivato con cura, profumo di pane fragrante nell'aria.
Una laurea in giurisprudenza ed ora operativa presso un nota azienda di moda milanese, ma sempre con la cucina nel cuore.
Un solo sogno nel cassetto: un raccolto ristorante dai toni chiari dove deliziare il palato ... tra pagine di libri da sfogliare e foto alle pareti attraverso cui sognare.
Il mio blog di cucina "Quartosensocafe" un luogo dove potersi ritrovare per condividere le mie ricette.*

Ho provato e realizzato delle ricette che potete realizzare anche voi a casa vostra con Sous Vide di Caso Germany®

Come potrete verificare anche voi questo metodo di cottura permette di mantenere tutti i succhi propri del pesce che daranno grande risalto ai propri sapori;

Minor calo di peso in cottura;

Carni perfettamente cotte, senza il rischio di ottenere piatti asciutti e stopposi;



Ingredienti

un trancio di tonno
sesamo nero
aceto balsamico
timo fresco
qualche germoglio per la decorazione
un limone non trattato
Sale Maldon

Preriscaldare il Sous Vide*

Ponete in cottura nella Sous Vide il sacchetto contenete il trancio di tonno avvolto nel sesamo nero. Aggiungete un rametto di timo fresco e cuocete ad una temperatura di 55° per circa 20 minuti.

Una volta raggiunta la cottura, aprite il sacchetto e disponete il trancio su un tagliere. Ricavate delle fettine.

Spennellate qualche goccia di aceto balsamico sul fondo del piatto, adagiate le fettine di tonno. Salate e profumate con scorza di limone grattugiata. Decorate con qualche germoglio.

** Non accendere mai l'apparecchio senza acqua*

Trancetto di tonno

SESAMO NERO E ACETO
BALSAMICO



Ingredienti

un filetto di Storione (400 gr circa)
una costa di sedano fresco
una carota
Panna fresca 100 ml
Zafferano – un pizzico
burro chiarificato
olio extravergine di oliva
sale Maldon
pepe rosa in grani

Preriscaldare il Sous Vide*

Lavate il sedano e la carota. Riduceteli a fettine sottili. Preparate il sacchetto per il sottovuoto: disponetevi all'interno il filetto di storione, aggiungete il sedano, la carota e le bacche di pepe rosa. Sigillate il sacchetto ed effettuate una doppia sigillatura per sicurezza. Ponete in cottura nella Sous Vide il sacchetto ad una temperatura di 48° per circa 20 minuti.

Una volta raggiunta la cottura, aprite il sacchetto e disponete lo storione su un tagliere. Dividete il filetto in quattro parti. Fate dorare i bocconcini in un tegame antiaderente con del burro chiarificato. Disponete lo storione in piattini singoli, salate con qualche fiocco di Maldon e decorate con la salsa allo zafferano.

*Per la salsa allo zafferano, portare la panna ad ebollizione, spegnete il fuoco ed aggiungete lo zafferano. Coprite e lasciate riposare fino al momento di impiattare.

** Non accendere mai l'apparecchio senza acqua*

Filetto di storione

CON SALSA ALLO ZAFFERANO



Ingredienti

1 kg di cozze freschissime
Olio extravergine di oliva
Pepe in grani
Sale Maldon
Finocchietto selvatico fresco
Uno spicchio di aglio
50 ml di vino bianco secco

Preriscaldare il Sous Vide*

Pulite le cozze eliminando quelle con il guscio rotto ed aperto. Sciacquatele sotto l'acqua corrente e pulitele accuratamente una alla volta raschiando il guscio. Staccate la barbetta (il bisso). Disponete le cozze in una ciotola, irrorate con un filo di olio extravergine di oliva, il vino bianco e qualche abbondante macinata di pepe. Aggiungete uno spicchio di aglio e qualche ramo di finocchietto selvatico fresco. Preparate il sacchetto per il sottovuoto: disponetevi all'interno le cozze con tutti gli ingredienti. Sigillate il sacchetto ed effettuate una doppia sigillatura per sicurezza. Ponete in cottura nella Sous Vide il sacchetto ad una temperatura di 75° per 25 minuti. Noterete che le cozze, trascorso il tempo di cottura previsto, si apriranno. Una volta raggiunta la cottura, aprite il sacchetto e ponete le cozze nel piatto di portata. Filtrate i liquidi presenti nel sacchetto con un colino a maglie fini ed irrorate le cozze. Aggiungete il sale in fiocchi ed a piacere regolate con un'altra macinata di pepe. Potete servire l'impepata di cozze accompagnando il piatto con crostoni di pane toscano profumato con olio extravergine di oliva aggiunto a crudo. Suggerisco di non aggiungere il sale nel sacchetto del sottovuoto per evitare che gli alimenti rilascino eccessivo liquido durante la cottura.

* Non accendere mai l'apparecchio senza acqua

Impepata di cozze

PROFUMO DI
FINOCCHIETTO SELVATICO



QuartoSenso Cafe



Food, Lifestyle & Photography

Ingredienti

20 gamberoni freschi
una radice di zenzero
un lime
olio extravergine di oliva
sale Maldon in fiocchi
aneto fresco

Preriscaldare il Sous Vide*

Sgusciate i gamberi lasciando attaccata la coda. Incidete il dorso con un coltellino ed eliminate il filamento intestinale. Tagliate un paio di fettine di lime e qualche fettina di zenzero. Disponete i gamberoni in una ciotola: irrorateli con un filo di olio extravergine di oliva, aggiungete un rametto di aneto fresco, le fettine di lime e zenzero. Preparate il sacchetto per il sottovuoto: disponetevi all'interno i gamberoni con tutti gli ingredienti. Sigillate il sacchetto ed effettuate una doppia sigillatura per sicurezza. Ponete in cottura nella Sous Vide il sacchetto ad una temperatura di 63° per circa 12 minuti. Noterete che i gamberoni assumeranno un colore acceso. Una volta raggiunta la cottura, aprite il sacchetto e disponete i gamberoni nel piatto di portata. Filtrate i liquidi presenti nel sacchetto con un colino a maglie fini ed irrorate i gamberoni. Aggiungete il sale in fiocchi ed una spolverata di scorza di lime finemente grattugiata. *suggerisco di non aggiungere il sale nel sacchetto del sottovuoto per evitare che gli alimenti rilascino eccessivo liquido durante la cottura. * Non accendere mai l'apparecchio senza acqua

Zuppetta tiepida di gamberoni

AL PROFUMO DI ZENZERO E LIME



QuartoSenso Cafe



Food, Lifestyle & Photography

Ingredienti

un dentice (500 gr circa)
una costa di sedano fresco
una fettina di limone non trattato
germogli di barbabietola rossa
olio extravergine di oliva aromatizzato al basilico
sale Maldon
pepe rosa in grani

Preriscaldare il Sous Vide*

Lavate ed eviscerate il dentice. Squamatelo e lavatelo accuratamente. Lavate il sedano, tagliatelo a fettine sottili.

Farcite il dentice con il sedano, la fetta di limone e qualche bacca di pepe rosa. Preparate il sacchetto per il sottovuoto: disponetevi all'interno il dentice.

Sigillate il sacchetto ed effettuate una doppia sigillatura per sicurezza.

Ponete in cottura nella Sous Vide il sacchetto ad una temperatura di 48° per circa 30 minuti. Una volta raggiunta la cottura, al tatto il pesce risulterà cotto; aprite il sacchetto e disponete il dentice su un tagliere. Ricavate quattro porzioni, profumate con qualche goccia di olio al basilico, salate con fiocchi di Maldon e aggiungete i germogli di barbabietola.

* Non accendere mai l'apparecchio senza acqua

Bocconcini di dentice

CON GERMOGLI DI
BARBABIETOLA ROSSA



QuartoSenso Cafe



Food, LifeStyle & Photography

Ingredienti

un petto d'anatra
bacche di ginepro e pepe rosa
erbe aromatiche essiccate
(rosmarino timo e salvia)
sale Maldon in fiocchi
Olio extravergine di oliva
Cognac

Preriscaldare il Sous Vide*

Ponete in cottura nella Sous Vide Caso Germany il sacchetto contenete il petto d'anatra, precedentemente inciso con un coltello affilato sulla pelle ed aromatizzato con un filo di olio extravergine di oliva, bacche di pepe rosa e ginepro. Cuocete ad una temperatura di 68° per 2 ore.

Una volta raggiunta la cottura, aprite il sacchetto e fate dorare il petto d'anatra in una casseruola partendo dal lato della pelle. Girate il petto e procedete con l'altro lato.

Sfumate con un goccio di cognac, sfiammate e fate evaporare. Disponete il trancio su un tagliere. Ricavate delle fettine.

Spennellate qualche goccia di salsa ai frutti rossi sul fondo del piatto, adagiate le fettine petto d'anatra. Salate ed accompagnate con una porzione di patate duchesse.

* Non accendere mai l'apparecchio senza acqua

Petto d'anatra al ginepro

PEPE ROSA ED ERBE AROMATICHE, SALSA
AI FRUTTI ROSSI E PATATE DUCHESSE



QuartoSenso Cafe



Food, LifeStyle & Photography

Giorgio Giambelli

CHEF

Milanese classe '67, eccellenti esperienze nel settore alberghiero e nella ristorazione di Milano lo completano ulteriormente a livello professionale, permettendogli non solo di coronare il sogno di ogni Chef aprendo il proprio ristorante "Taverna Visconti" a Milano, ma anche due negozi di rosticceria e gastronomia sempre nel capoluogo lombardo.

Attualmente riveste il prestigioso incarico di Executive Chef presso la Meeting Service Catering di Sesto S. Giovanni, che opera ad alto livello confezionando eventi su misura non solo per aziende, università e show room, ma anche per importanti case private dove il nome del committente è spesso molto, molto....molto famoso.

Giorgio conosce i prodotti Caso Germany® e ne testa la qualità in dimostrazioni e Show Cooking di alto livello.

Ecco le sue ricette con il sistema di cottura Sous Vide.

Le Petit
CHEF
★★★★★



Ingredienti

Dosi ed ingredienti per 2 persone

Tranci di salmone – dal peso di circa 200 gr l'uno

Zucchero di canna (25gr)

Sale fino (20gr)

Bacche di ginepro e di pepe rosa

Semi di coriandolo secco

Olio Extravergine di oliva

Preriscaldare il Sous Vide*

Tempo di cottura 20 minuti

Temperatura 57 °

Preparate una marinatura a base di zucchero di canna e sale fino, 2 bacche ginepro , 10 bacche di pepe rosa e 10 semi di coriandolo secco . Cospargete i tranci di salmone e lasciate marinare per 24 ore in frigorifero , rivestiti con pellicola trasparente.

Cuocete in busta sottovuoto con un goccio di olio e.v.o. per 20 minuti a 57 °

Rinvenite in acqua a 57° per 30' e successivamente cuocete in padella calda per 4 minuti per lato per ottenere una doratura da entrambi i lati.*

Non accendere mai l'apparecchio senza acqua

Salmone marinato

SCOTTATO IN PADELLA



Ingredienti

Per la pera al vino

1 pera

250 cc di vino rosso

1 pizzico di cannella

30 gr di zucchero

Preriscaldare il Sous Vide*

Riducete di un terzo il vino sul fuoco con un pizzico di cannella e zucchero; inserite nel sacchetto da sottovuoto la pera divisa a metà, sbucciata e senza torsolo ed il ristretto al vino e sigillate il sottovuoto. Cuocete per un' ora a 61°. Lasciate raffreddare la pera. Riducete il succo di cottura in una pentola a parte.

Per la crema inglese

2 tuorli d'uovo

100gr di latte

100gr di panna fresca

30gr di zucchero

1 piccolo pezzetto di bacca di vaniglia

Disponete nel sacchetto del sottovuoto tutti gli ingredienti. Sigillate, schiacciate il contenuto ed agitate per miscelare gli ingredienti.

Cuocete la crema a 65 ° per 12 minuti. fate raffreddare il contenuto il più velocemente possibile in acqua fredda .

Passate la crema inglese al setaccio. Inseritela nel sifone con 1 carica . Agitare bene e tenendo capovolto decorate il piatto, disponetevi sopra la pera ed irrorate con il succo al vino.

** Non accendere mai l'apparecchio senza acqua*

Pera cotta al Vino rosso

CON CREMA INGLESE



Uovo fondente

CON CREMA AGLI SPINACI



Preriscaldare il Sous Vide*

Cuocete l'uovo a 62°C per 1 ora e lasciatelo in acqua al caldo sino al momento di servirlo: entro le 2 ore dalla cottura.

Per la salsa agli spinaci

Tritate 100 g di porro, rosolateli con 30 g di olio evo per 3 minuti a fuoco medio, aggiungete 250g di spinaci freschi e cuocere in padella per 2 minuti.

Aggiungete 100 g di latte, 100 g di panna e 100 g di grana padano grattugiato. Cuocete per 4 minuti. Frullate il tutto con un frullatore ad immersione. Servite con crostini di pane tostato.

* Non accendere mai l'apparecchio senza acqua

Suprema di faraona

RIPIENA DI FOIE GRAS E TARTUFO



Ingredienti

un petto di faraona con la pelle
e con l'osso dell'ala
un pezzo di foie gras
scaglie di tartufo nero

Preriscaldare il Sous Vide*

Incidete per la lunghezza il petto ed inserite un pezzo di foie gras, avendo cura di richiudere il taglio.

Inseritelo nel sacchetto del sottovuoto con delle scaglie sottili di tartufo nero .

Cuocete a 62° per 1 ora

Per ultimare la cottura rigenerate a 62° per 30' in acqua. Rosolate in padella per rendere croccante la faraona. Servite con qualche scaglia di tartufo.

* Non accendere mai l'apparecchio senza acqua

Le Petit CHEF



IL SEGRETO DEGLI CHEF

DALLA TEORIA AI FATTI!

LO CHEF GIANFRANCO ALLARI CI CONSIGLIA SU QUESTO INNOVATIVO SISTEMA DI COTTURA E CI DELIZIA CON 3 SUE RICETTE REALIZZATE CON LA COTTURA SOTTOVUOTO GRAZIE ALLA NOSTRA SOUS VIDE BY CASO GERMANY®.



REGOLE PER LA CONSERVAZIONE E LA COTTURA SOTTOVUOTO:

- 1** - condizionare: gli alimenti prima di essere messi sottovuoto devono essere freddi;
- 2** - risvoltare e ribaltare la busta per mantenere la parte da sigillare pulita
- 3** - riempire la busta al massimo per i 2/3, lasciando l'ultimo terzo libero per chiudere agevolmente il sacchetto
- 4** - i liquidi non possono essere messi sottovuoto (vengono aspirati). La macchina Caso Germany® tollera un po' di umidità, e i liquidi in eccesso vengono raccolti da una vaschetta di recupero. Se si vuole conservare il liquido (es. roast-beef con il suo sughino) Gianfranco ci suggerisce un trucco: chiudere bene il sacchetto e infilarlo in un secondo sacchetto, da aspirare;
- 5** - spine e ossicini sporgenti vanno corretti con pellicola o stagnola per evitare di rompere i sacchetti;
- 6** - gli alimenti devono essere il più uniformi possibili in modo da rendere omogenea la cottura;
- 7** - gli alimenti devono essere di ottima qualità, e questo vale soprattutto per il pesce: togliendo l'aria esaltiamo proprietà e profumi, e non sarebbe carino esaltare il "profumo" di un pesce non freschissimo.
- 8** - allo stesso modo si esaltano erbe e spezie, che vanno quindi utilizzate con parsimonia. I tempi di marinatura inoltre diminuiscono, stando la marinatura veramente a contatto con l'alimento.



Ingredienti

800 g di baccalà dissalato
Scorza di 1 limone e 1 arancia non trattati
Olio extra vergine d'oliva
Sale

Per la giardiniera croccante

2 zucchine
2 coste di sedano
2 carote
1 finocchio
Olio extra vergine d'oliva
Sale e pepe

Per la maionese

200 g di maionese
succo di arancia
capperi tritati

Preriscaldare il Sous Vide*

Tagliare il baccalà in tranci da 200 g cadauno, condirli con un filo di olio e qualche pezzetto di agrume e condizionare sottovuoto, cuocere in acqua stabilizzata a 48/50° per 25/30 minuti circa. Nel frattempo tagliare le verdure a bastoncino dopo averle accuratamente mondate e lavate, poi scaldare un filo di olio in una padella e farle insaporire partendo dalle carote, il sedano con il finocchio e infine le zucchine, sistemare di sapore e fare raffreddare. Mescolare in una ciotola la maionese con il succo dell'arancia e circa 1 cucchiaino di capperi tritati. Togliere il baccalà dalla busta, tamponarlo e sfaldarlo delicatamente. Sistemare la giardiniera croccante su di un piatto, unire il baccalà e condire il tutto con la maionese all'arancia. * Non accendere mai l'apparecchio senza acqua



Ingredienti

320 g di maccheroni
500 g di polpa di anatra
1 carota
1 costa di sedano
1 cipolla
1 basco di radicchio rosso
50 g di lardo
Marsala
1 cucchiaino di concentrato di pomodoro
1 noce di burro
Grana grattugiato
Sale e pepe

Preriscaldare il Sous Vide*

Tritare le verdure e soffriggerle in padella con poco burro fino a quando iniziano ad ammorbidirsi, poi raffreddarle. Fare dorare la carne e il lardo tagliati a dadini in una padella, sfumare con un poco di marsala caldo, insaporire con sale e pepe e poi raffreddare. Inserire in una busta da sottovuoto la carne con il trito di verdure, il marsala e il concentrato di pomodoro e condizionare, cuocere a 62/64° per 4 ore circa. Lessare la pasta in abbondante acqua salata, intanto rosolare il radicchio rosso tagliato a julienne in padella con una noce di burro unire il ragù e amalgamare bene il tutto, versare la pasta ormai pronta e saltare il tutto con abbondante grana grattugiato e servire.

* Non accendere mai l'apparecchio senza acqua

Maccheroni con Ragù

DI ANATRA AL MARSALA
E RADICCHIO ROSSO



Ingredienti

1 petto di tacchino di circa 800 g
3/4 rametti di rosmarino
Olio extra vergine d'oliva, sale e pepe

Per la salsa

3 zucchine non troppo grandi
2 cucchiaini di senape delicata
Succo di mezzo limone
Olio extra vergine d'oliva, sale e pepe

Preriscaldare il Sous Vide*

Tritare finemente il rosmarino, poi insaporirlo con una generosa macinata di pepe e di sale. Ungere leggermente il petto di tacchino con un filo di olio, poi rotolarlo nella mistura di rosmarino, inserirlo in un sacchetto per sottovuoto e condizionarlo.

Cuocerlo a 60° nel Sous Vide per 6 ore, terminato il ciclo di cottura abbattere a + 3° e conservare in frigorifero fino al momento del servizio.

Nel frattempo tagliare le zucchine a rondelle poi saltarle in padella con olio sale e pepe, al termine frullarle con la senape il succo del limone e tanto olio quanto serve per ottenere una salsa fluida. Servire il prosciuttino tagliato a fettine sottili e condire con un poco di salsa alle zucchine.

* Non accendere mai l'apparecchio senza acqua

Prosciuttino di Tacchino

AL PROFUMO DI ROSMARINO
CON SALSA ALLE ZUCCHINE



GIANFRANCO ALLARI

Ingredienti

4 filetti di maiale
cipolline
sale q.b.
pepe q.b.
aceto balsamico q.b.
zucchero q.b.
timo q.b.
rosmarino q.b.
una noce di burro

Preriscaldare il Sous Vide*

Condite il filetto di maiale su entrambi i lati con sale, pepe e del timo e del rosmarino. Procedete quindi ad infilare i filetti nel sacchetto per il sottovuoto e procedete ad aspirare l'aria con l'apposito strumento. Inserite la busta con la carne nell'acqua e fate cuocere per 40 minuti a 65 gradi. Il contorno: mettete in una padella antiaderente una noce di burro e dell'olio d'oliva facendoli scaldare bene finché il burro sarà sciolto. Quando bolle, potete adagiare le cipolline e farle rosolare bene. Salate e spolverizzate con dello zucchero finché saranno ben caramellate. Irrorate quindi con dell'aceto balsamico e fate cuocere 20 minuti. Togliete la carne dalla macchina qualche minuto prima del termine della cottura e completate la cottura in una padella antiaderente irrorata con olio d'oliva. La carne sarà pronta quando avrà fatto la crosticina da entrambi i lati. Componete il piatto con i filetti di maiale, le cipolline, cospargendo con la salsa di cottura e guarnite con un rametto di timo.

* Non accendere mai l'apparecchio senza acqua

Filetto di Maiale

CON CIPOLLINE
ALL'ACETO BALSAMICO



GIANFRANCO ALLARI

SV 500 Small Sous Vide Center

Articolo 1307	
EAN	4038437013078
Capacità	Max. 6 Litri
Dimensioni (L/H/P)	340 x 320 x 280 mm
Certificato conformità	GS, CE
Potenza	1200 Watt
Voltaggio	230 V/ 50 Hz



L'unica della sua categoria ad avere **una pompa** che spinge l'acqua calda verso l'alto, creando una circolazione costante di acqua alla stessa temperatura



IL RECENTE E INNOVATIVO MODO DI PREPARARE PIETANZE GUSTOSE E SANE

Cucinare con Sous Vide

La cucina Sottovuoto “Sous Vide” si sta gradualmente affermando nelle nostre case, tra gli appassionati di cucina. I vantaggi sono evidenti. Cucinando con la tecnica del sottovuoto, il gusto naturale degli alimenti rimane invariato e non “si disperde” in aria o nell'acqua, la carne è tenera e succosa, si conservano le sostanze nutrienti, le vitamine e gli oligoelementi e infine le verdure rimangono fresche e dal colore intenso.



L'unica della sua categoria ad avere **una pompa** che spinge l'acqua calda verso l'alto, creando una circolazione costante di acqua alla stessa temperatura



Anche salse, marinature e condimenti ottengono risultati migliori grazie al sottovuoto. Per utilizzare la tecnica “Sous Vide” in cucina, avete semplicemente bisogno di un sigillatore sottovuoto e un dispositivo per la cottura che tenga la temperatura costante durante il tempo di cottura. Caso Germany® offre, in un unico pezzo, il dispositivo Sous Vide Center. La preparazione di un piatto Sous Vide è davvero semplice. E soprattutto si possono ottenere risultati eccellenti senza alcuna esperienza. Per preparare la pietanza si dovrà semplicemente riempire la busta.

SV 1000 Sous Vide Center

Articolo 1305	
EAN	4038437 013054
Capacità	Max. 12 Litri
Dimensioni (L/H/P)	305 x 270 x 360 mm
Certificato conformità	GS, CE
Potenza	120 Watt
Voltaggio	220 - 240 V, 50 Hz



CONSIGLI E TEMPERATURE PER I VARI ALEMENTI



VERDURE		
Prodotto	Temperatura	Tempo
Carciofi	85°C	45'
Carote	85°C	30'
Cipolla tenera	85°C	30'
Zucca	85°C	20'
Finocchio	85°C	40'
Asparago bianco	85°C	30'
Asparago verde	85°C	
Rabarbaro	61°C	35'
Scorzonera	85°C	60'
Patata	85°C	20/25'
Bietole	85°C	60'
Rapa	85°C	30'
Cavolfiore	85°C	15'
Porcini	85°C	15'
Bietole	85°C	75'



PESCE		
Prodotto	Temperatura	Tempo
Seppia	64°C	45'
Polpo	77°C	30'
Sgombro	61°C	30'
Anguilla	59°C	10'
Storione	61°C	16'
Fegato di rana pescatrice	64°C	19'
Gamberoni	63°C	15'
Cozze	61°C	15'
Astice	58°C	30'
Gamberetti	50°C	25'

CARNE E POLLAME		
Prodotto	Temperatura	Tempo
Gallina	62°C	90'
Cosce di pollo	64°C	60'
Petto di tacchino	60°C	25'
Cosce di piccione	68°C	120'
Petti di piccione	59°C	30'
Pernice ripiena	64°C	60'
Coniglio in terrina	74°C	12 h
Terrina di bacon e costine di coniglio	64°C	12'
Guance di maiale	82°C	12 h
Maialino da latte	82°C	12 h
Carré d'agnello	60°C	35'
Chateaubriand	60°C	45'
Petto di gallina	62°C	90'
Cosce di gallina	68°C	60'

FRUTTA		
Prodotto	Temperatura	Tempo
Mela	85°C	12'
Purea di pera	83°C	45/60'
Succo di frutti rossi	65°C	45'
Crema inglese	83°C	20'

I CONSIGLI DEGLI CHEF
 Trovi tante App specifiche per la cottura Sous Vide
 e un mondo di esperti e blog sull'argomento.
 Seguici sempre su facebook e sul nostro sito
www.casogermany.it

FRATTAGLIE		
Prodotto	Temperatura	Tempo
Guancioni di vitello	82°C	8 h
Pancia di vitello	82°C	8 h
Pancia di vitello	85°C	90'
Lingua di vitello	70°C	24 h
Cuore di vitello	80°C	24 h
Fegato di vitello	65°C	60'
Coda di maiale	82°C	8 h
Foie Gras	64°C	30'
Animelle	82°C	8 h
ALTRO		
Cervo	58°C	1,2 h
Capriolo	58°C	1 h
Uovo	68°C	30'



IL MONDO DEL CONSERVARE SOTTOVUOTO



VC 10 BASIC

Articolo 1340



VC 100 SUPERIOR

Articolo 1380



Potenza
120 Watt
240V, 50 Hz

VC 200 Pro PREMIUM

Articolo 1390



VC 300 Pro PROFESSIONAL

Articolo 1392

• Adatto anche
per barattoli sottovuoto



MY VAC 20 EASY

Articolo 1320

+Zip
VELOCE E PRATICA
LA PUOI TRASPORTARE
FACILMENTE



Accessori

Articolo 1260



Articolo 1322



DATI TECNICI	Articolo	1221 - 2 rotoli
	EAN	4038437012217
	Dimensioni	20 x 600 cm
	Case pack	6
	Certificato	GS, CE

DATI TECNICI	Articolo	1222 - 2 rotoli
	EAN	4038437012224
	Dimensioni	30 x 600 cm
	Case pack	6
	Certificato	GS, CE

DATI TECNICI	Articolo	1223 - 2 rotoli
	EAN	4038437012231
	Dimensioni	27,5 x 600 cm
	Case pack	6
	Certificato	GS, CE

ROTELLI E SACCHETTI
PER SOTTOVUOTO

DATI TECNICI	Articolo	1201 - sacchetti
	EAN	4038437012019
	Dimensioni	16x23 cm - 50 pz
	Case pack	6
	Certificato	GS, CE

DATI TECNICI	Articolo	1219 - sacchetti
	EAN	4038437012194
	Dimensioni	20 x 30 cm - 50 pz
	Case pack	6
	Certificato	GS, CE

DATI TECNICI	Articolo	1220 - sacchetti
	EAN	4038437012200
	Dimensioni	30 x 40 cm - 50 pz
	Case pack	6
	Certificato	GS, CE

DATI TECNICI	Articolo	1218 - sacchetti
	EAN	4038437012187
	Dimensioni	40 x 60 cm - 25 pz
	Case pack	6
	Certificato	GS, CE

NOTE:

[illegible]

NOTE:

[illegible]



CASO®

G E R M A N Y

Italian Department

Via Trieste, 7 - 20010 Casate di Bernate Ticino (MI)
Tel. +39.02.9746295 - Fax +39.02.97249052
commerciale@casogermany.it - info@casogermany.it
www.casogermany.it



seguici su facebook