

Gourmet SmartBOX il KIT per cucinare come uno Chef seguendo le semplici istruzioni



Gourmet SmartBox è la nostra scatola BricoFood per gli amanti della Cucina Gourmet organizzata con tutti gli ingredienti pronti per la preparazione espressa, separati tra loro utilizzando il metodo della destrutturazione, dove ogni ingrediente viene cucinato in modo indipendente utilizzando la tecnica, il tempo e temperatura necessari più ad esso appropriati. Nella scatola di montaggio trovi tutti gli ingredienti separati tra loro, pronti per essere completati seguendo queste semplici indicazioni.

Ogni KIT è realizzato artigianalmente nel nostro laboratorio di Ilissone e confezionato nella speciale scatola di montaggio di Design, con vassoio compartimentato a vani separati.

I nostri KIT di montaggio "Gourmet SmartBox" sono progettati dai nostri Food Designer con il principio e la regola dei tre elementi:

1° Elemento La Base: pasta, pasta ripiena, stick di polenta o riso

2° Elemento Il Condimento: salsa, sugo o mantecatura

3° elemento La Personalizzazione: insaporitore concentrato e caratterizzante



a te poi l'ultimo tocco per riassemblare il tutto in modo espresso in 2 minuti per poi procedere al Finishing e all'impiattamento.

Conservare tutto in frigorifero fino al momento della preparazione

Le nostre ricette nascono selezionando i migliori ingredienti e fibre vegetali naturali, e vengono bilanciate per essere consumate così come sono. Tuttavia nel rispetto delle persone che soffrono di ipertensione e per limitare i rischi di patologie connesse all'eccessivo consumo di sale nelle nostre preparazioni ne abbiamo ridotto al minimo l'utilizzo. Per questo motivo, dato che la sua quantità è un parametro estremamente soggettivo, molti potrebbero percepire una mancanza di sale.

Consigliamo pertanto chi gradisce prodotti più salati, di aggiungerne la dose gradita durante la fase di rigenerazione dei prodotti. Per esempio nell'acqua insieme alla pasta e la salsa se si usa la padella oppure nel riso e la mantecatura prima di scaldare in microwonde. <https://blog.prevenzioneatavola.it/2017/10/10/malattie-eccesso-sale/>
Per lo analoghi motivi consigliamo di aumentare a piacere le dosi di olio, pepe e zuccheri.



La prima scatola di montaggio BricoFood





Indicazioni, istruzioni e utili consigli per ultimare le preparazioni...

www.istruzioni.ultimotocco.it

Paste

Preparazione in modalità in microonde (850W)

Riversa nel contenitore per il microonde il contenuto delle buste e fai partire con il timer impostato su 90 secondi. Agita energicamente il contenitore e rimetti in microonde per altri 30 secondi. Passato questo lasso di tempo estrai il contenitore dal microonde e aprilo con cautela a causa del calore che potrebbe emanare e la pasta è pronta. Impiatta il tutto e aggiungi l'eventuale aggiunta contenuta nel KIT sopra alla pasta per completare con il tuo ultimo tocco.

Preparazione in padella

Prima di riversare la pasta in una padella antiaderente di 24 cm di diametro, versa un mestolo di acqua. Se hai i fornelli a induzione regola la potenza al massimo, se hai i fornelli a gas regola la fiamma a fuoco alto. Lascia evaporare l'acqua e aggiungi la salsa abbinata contenuta nel kit, mescolando per alcuni secondi e la pasta è pronta. Impiatta il tutto e aggiungi l'eventuale aggiunta contenuta nel KIT sopra alla pasta per completare con il tuo ultimo tocco.

Risotti

Preparazione in modalità in microonde (850W)

Riversa nel contenitore per il microonde il contenuto delle buste e fai partire con il timer impostato su 90 secondi. Passato questo lasso di tempo estrai il contenitore dal microonde e aprilo con cautela a causa del calore che potrebbe emanare, manteca aggiungendo una piccola noce di burro, inserisci nuovamente nel microonde impostando il timer per altri 30 secondi. Estrai il contenitore (versa l'eventuale aggiunta) spolvera con un cucchiaino di Parmigiano Reggiano e il risotto è pronto per essere impiattato e degustato.

Preparazione in padella

Riversa in una padella antiaderente di 24 cm di diametro il contenuto delle buste iniziando dalla mantecatura. Se hai i fornelli a induzione regola la potenza su 6, se hai i fornelli a gas regola la fiamma a fuoco medio. Posiziona la padella sulla fonte di calore e mescola per 2/3 minuti. Togli la padella dai fornelli e manteca aggiungendo una noce di burro e del Parmigiano Reggiano (e versa l'eventuale aggiunta). Il risotto è pronto per essere servito.



www.ultimotocco.it