



INDICE GENERALE

5	Introduzione
6	L'Autore
9	Tecniche e attrezzature moderne
10	Il bagno a ultrasuoni
12	<i>Salsa ai fiori di zucca e rabarbaro</i>
16	<i>Salsa acida di uovo (moderna)</i>
20	L'estrattore/evaporatore
22	<i>Bisque (moderna)</i>
26	<i>Salsa di pompelmo rosa</i>
30	<i>Riduzione di vino rosso</i>
32	La sferificazione
34	<i>Sfera di pomodoro</i>
38	<i>Spuma solida di patate</i>
42	Il sonicatore
45	<i>Aspetto al lampone</i>
46	<i>Demi glacé di capriolo</i>
50	Ricette
53	Indice delle sezioni
54	Carne
140	Pesce
224	Dressing
234	Basi, uova e verdure
240	Universali
254	Dessert
264	Indici
270	Glossario

INDICE DELLE SALSE

Acciughe e zenzero con pepe di Sichuan	242	Broccoli e acciughe (moderna)	169	Demi glacé di agnello	56	Maionese	236
Aglione dolce	236	Broccoli e acciughe	169	Demi glacé di capriolo	68	Maionese vegana (moderna)	237
Aglione orsino (moderna)	161	Burrata (moderna)	242	Demi glacé di capriolo emulsionata (moderna)	68	Maltese	187
Agrodolce	161	Cacciatore	85	Demi glacé di cervo	68	Mascarpone	261
Agrodolce, salsa dressing	227	Caffè	257	Demi glacé di lepre	69	Mediterranea calda	187
Agrumi (moderna)	162	Capperi e limone	169	Demi glacé di piccione	69	Mediterranea fredda	191
Agrumi	161	Caramello	257	Demi- glacé di anatra	56	Melanzane e maggiorana	191
Aioli	227	Cardinale	170	Diavola 1	93	Mele sferica (moderna)	103
Albert	70	Catalana	85	Diavola 2	93	Mele, salsa acida (moderna)	102
Albicocche	256	Ceci e katsuobushi (moderna)	170	Dragoncello	148	Mele, salsa acida	102
Americana	162	Champagne	147	Fasolara e timo (moderna)	172	Melone e cardamomo	261
Amirale	146	Charcutiere	85	Fasolara e timo	172	Midollo e tartufo	103
Andalusa	162	Chaud-froid	86	Fave e bergamotto (moderna)	173	Midollo e vino rosso	103
Anemoni (moderna)	163	Chaud-froid al tartufo	86	Figaro	173	Mirtilli (moderna)	104
Anice stellato (moderna)	81	Ciliegie (moderna)	87	Finferli (moderna)	94	Mirtilli e anice stellato (moderna)	104
Arachidi (moderna)	81	Ciliegie	86	Finocchi	173	Mornay	237
Arachidi	81	Cioccolato 2	258	Finocchi e vino bianco (moderna)	174	Moscato	262
Arancia	146	Cioccolato	258	Foie gras	94	Mostarda	104
Arancia, salsa dessert	257	Cioccolato bianco (moderna)	170	Frutti di bosco e aceto balsamico	260	Nantua	191
Aioli	227	Citronette	228	Frutti di mare, vellutata	148	Nero di seppia (moderna)	193
Asparagi	70	Citronette all'acciuga	228	Frutti di mare	174	Newburg	193
Asparagi bianchi e semi di sesamo (moderna)	163	Citronette di aceto balsamico		Frutto della passione	174	Nocciole pralinata	262
Aspetto al lampone	227	e olio extravergine d'oliva	228	Fumetto di pesce	143	Olandese	238
Astice	163	Civet per volatili	87	Gamberi (moderna)	180	Olio alla vaniglia (moderna)	193
Babaganoush	236	Clementine (moderna)	87	Gamberi	180	Olio e aceto	230
Bagnet verd	82	Clorofilla di spinaci	143	Gamberi e limone	180	Olio, spuma di (moderna)	195
Barbabietola (moderna)	168	Cocco, emulsione di (moderna)	171	Gazpacho (moderna)	181	Orzo	105
Barbecue 2	82	Cocktail	143	Genziana, asparagi bianchi e miele		Ostriche	915
Barbecue	82	Colbert	93	di rododendro (moderna)	94	Parigina	105
Basilico	146	Corallo (moderna)	171	Gin tonic (moderna)	181	Parigina al rafano	105
Bavarese	168	Corallo	171	Guazzetto (moderna)	186	Parmigiano (moderna)	74
Beaujolais e mirtilli	83	Coulis di fragole	258	Guazzetto	181	Parmigiano	71
Bechamel	70	Cracoviana	172	Guazzetto di frutti gialli	260	Passion fruit	262
Bercy	147	Crauti rossi (moderna)	242	Kumquat	260	Patate e cerfoglio (moderna)	195
Bernese	83	Crema inglese	259	Lamponi 1	95	Patate viola (moderna)	106
Bigarrade	83	Crema inglese allo zafferano	259	Lamponi 2 (moderna)	95	Pecorino (moderna)	106
Birra e coriandolo	84	Crema pasticcera	259	Lamponi 3 (moderna)	95	Pepe del Madagascar (moderna)	106
Bisque (moderna)	142	Cren e alloro	244	Latte di pecora affumicato	102	Pepe verde	107
Bisque astice	142	Crescione	147	Latte e zenzero piccante (moderna)	186	Peperone dolce 1 (moderna)	204
Bisque gamberi	142	Curry 1	71	Limone	261	Peperone dolce 1	204
Bordolese	84	Curry 2	71	Limone candito	186	Peperone dolce 2 (moderna)	204
Borgogna	84	Curry	230	Livornese fredda	187	Pere al foie gras e cardamomo (moderna)	107
Bottarga e moscato	168	Demi glacé classica	56	Maionese (moderna)	237	Pere e cannella (moderna)	107

Perigourdine	109	Spuma di piselli (moderna)	213
Périgueux	109	Spuma di pomodoro (moderna)	213
Piselli (moderna)	115	Spuma di ricotta (moderna)	127
Piselli	109	Spuma di vino bianco e mele (moderna)	133
Pistacchi	230	Spuma di yogurt (moderna)	218
Poivrade	115	Strogonoff	133
Pollo	74	Suprema	133
Pomodoro e asparagi bianchi (moderna)	244	Tamarindo	138
Pomodoro e origano (moderna)	205	Tapenade	218
Pomodoro e origano	244	Tapenade	231
Pompelmo rosa (moderna)	205	Tartara	218
Porcini	115	Tartufo	138
Porri (moderna)	208	Tonnata calda	138
Porri	205	Topinambur	219
Porto o Madeira	116	Uovo (moderna)	249
Prezzemolo (moderna)	116	Uovo	232
Rabarbaro e fiori di zucca (moderna)	208	Uva fresca (moderna)	249
Rabarbaro e fiori di zucca	208	Vaniglia e rum	263
Rafano (moderna)	116	Vellutata classica	238
Rane	117	Vellutata di pesce	148
Ribes (moderna)	117	Villeroy	219
Ricci di mare (moderna)	209	Vino rosso riduzione (moderna)	139
Riso e vino rosso (moderna)	117	Wasabi (moderna)	219
Romanoff	126	Yogurt (moderna)	139
Rose e pistacchi (moderna)	209	Yogurt	232
Salsa acida di uovo (moderna)	238	Yogurt e senape	232
Scalogno (moderna)	126	Zabaione	263
Scalogno	126	Zabaione al moscato passito di Gandosso	263
Scampi (moderna)	211	Zafferano	149
Scampi	209	Zenzero	149
Sedano rapa e ostriche (moderna)	211	Zingara	139
Senape	231	Zucca	149
Senape in grani	231	Zucchine e asparagi (moderna)	249
Sfera di patate (moderna)	248		
Sfera di pomodoro (moderna)	248		
Sfera di yogurt (moderna)	248		
Smetana	211		
Soubise	74		
Spagnola (base)	80		
Spagnola fredda	80		
Spugnole	127		
Spuma di carbonara (moderna)	127		
Spuma di patate (moderna)	213		

INDICE DELLE RICETTE

Brezza	196
Cappasanta nell'orto	214
Casoncelli al foie gras	96
Cotto di mare	144
Crudo di mare	188
Cubo di merluzzo	150
Encelado	246
Filetto di capriolo con salsa al ribes	122
Filetto di vitello con foie gras e pan brioche	100
Filetto di tonno	206
Foie gras	134
Gamberi al Campari	156
Illusione	164
Lasagne alla Bolognese	72
Lechazo de Castilla al forno	62
Lombatina di agnello farcito con fiori di zucca e foie gras	66
Lumaca al parmigiano	76
Miniera	58
Ostrica con la sua perla	250
Petto di piccione con salsa al porto e ciliegie	88
Primavera	110
Ricci di mare caviale	176
Risotto ai crostacei con anemoni di mare e salsa allo zenzero	154
Scogliera	182
Spaghetti al caviale	128
Stagno	118
Sushi e fiori	200
Tagliatelle alla spuma di carbonara e tartufo	130
Zuppetta di scampi e capesante	220