



Mousse di salmone

Ingredienti

450g di salmone (anche affumicato)

40g di pane bianco (senza crosta)

200ml di latte

100ml di panna (almeno 35% di grassi)

Pepe bianco

5g di sale



Ridurre in cubetti il salmone e il pane bianco.

Versare nel bicchiere Pacojet ed aggiungere il latte, la panna, il sale e il pepe bianco (a piacere).

Mescolarli per bene, livellare la superficie ed abbattere a -20°C per 24 ore.

Lavorare il bicchiere una 1a volta, al momento del servizio lavorare il composto una seconda volta, la porzione desiderata o l'intero bicchiere.

Note:

- La mousse è adatta a riempire una sac-a-pochè, ad essere spalmata o formare quenelles.

- Un bicchiere Pacojet di mousse è sufficiente a riempire 80 canapees.



Mousse di sedano

Ingredienti

375g di gambi di sedano

350ml di panna (almeno al 35% di grassi)

7.5g di sale

14g di gelatina in fogli

1 pizzico di di pepe bianco

1. Lavare, pulire e ridurre in cubetti i gambi di sedano.

2. Bollire i cubetti di sedano in acqua salata (al dente).

3. Unire al sedano 50 ml di panna e metà del sale, mescolare e mettere nel bicchiere Pacojet.

4. Livellare e pressare il composto, abbattere a -20°C.

5. Pacossare l'intero bicchiere e versarlo in una casseruola.

6. Scaldare il concentrato di sedano affinché diventi liquido.

7. Condire con il restante sale e il pepe bianco.

8. Porre la gelatina in fogli a mollo in acqua fredda.

9. Strizzare i fogli e unirli alla base di sedano, mescolando per farli sciogliere (potrebbe essere necessario scaldarla un poco).

10. Montare i 250ml di panna finchè non diventa ben ferma.

11. Incorporare la panna montata nel concentrato ormai freddo di sedano.

Il composto così ottenuto può essere utilizzato in una sac-a-pochè o come finger food.

