100 Recipes

By

Joseph ARACIL

Joseph ARACIL

Title: 100 Recipes per Jospeh ARACIL

© 2020, Joseph ARACIL

© Text Excerpt:Joseph ARACIL

Cover illustration:

Style Review: First Edition

All rights reserved

CONTENT

AGRADECIMIENTOS DEL AUTOR

RECETAS

PRELUDE GAZPACHO AROMATISÉ AVEC BASILIC

Bouchée de légumes à l'ancienne et mousseux de Chou-fleur,
Langoustine impériale

ACKNOWLEDGMENTS OF THE AUTHOR

Photos: ARACIL Joseph

Videos: ARACIL Joseph

Local: The address

4, Impasse Robert Schuman, 30000

Nîmes GARD France

8 ,C/ Mestre Père Lluis Galceran

46691

Vallada Valencia España

www.joseph-aracil.com

WITH THE PARTICIPATION OF:

SCHOOL

MASTERCHEF, Spain

"All my gratitude goes to God who guided me and gave me the strength to move on;

And to the people who helped me and thanks to those who acquired the knowledge to write my book in a way

SPECIAL".

FOREWORD

After three and a half years of cooking, Joseph ARACIL offers us a vast recipe book that presents the best testimony of his experience and his love for gastronomy.

My recipes that pay tribute to all the elements that led him to become the reference cook.

A unique care and love for the raw material, simple elaborations suitable for all types of chefs, tips that give the dish a special touch and a wide proposal for all types of palates and occasions.

Recipes to be prepared, savor in family or among friends, and that release this contagious joy that defines your kitchen so well.

RECIPES

PRELUDE GAZPACHO AROMATISÉ AVEC BASILIC

Avec cette leçon, nous apprenons à élaborer un PRELUDE, un délicieux gaspacho d'origine française, d'une manière simple et agréable.

Habituellement servi avec un autre plat, soit du poisson ou de la viande. A cette occasion, nous vous présentons des tomates cocktail et des fruits frais.

Ce dont tu as besoin

Ingrédients (Pour 8 personnes):

1/ SOUPE DE TOMATE	2/ PANNA COTTA MOZZARELLA
700 Gr. Jus De tomate	

200 Gr. Eau

1 Gr. Sel de céleri

0, 05 Gr Tabasco

30 Gr. Ketchup

70 Gr. Huile d'olive

Une cuillère à soupe de concentré de tomate

PM. Vinaigre de Xérès

PM. Sel

3/ Feuilles de RAVIOLI

2 feuilles de ravioli

PM. Blancs d'oeufs

5/ TOMATE DE COCKTAIL

3 Tomates cocktail

PM. Vinaigre de Xérès

PM. Sel

PM. Huile d'olive

150 Gr. Mozzarella

100 Gr. Crème liquide

2 Feuilles de gélatine

2 cuillères à café d'huile d'olive BASILIC *

PM. Sel

4/ MOUSSE DE SOUPE TOMATE

750 Gr. Jus de tomate

6 Feuilles de gélatine

2 Gr. Xanthane

6/ DÉCORATION

La tête du basilic

Poivre de tomate

Colorant menthe verte " Sébalcé"

Ustensiles :

Couteau	Balance de cuisine électronique
Blender	Chinois Etamine
Chinois pistón	Bols
Pochon + Louches	Fouet
Pince fine de présentation en acier inoxydable	Pinceau maquillage
Cuillère à soupe	Bac gastro
Poêle	Emporte-pièce en fer blanc

Préparation de la recette :

1/ SOUPE DE TOMATE

Mixer les tomates préalablement lavé dans le blender.

Ajouter le reste des ingrédients mentionnés, pour faire le gaspacho.

Vérifier l'assaisonnement.

2/ PANNA COTTA MOZZARELLA

Mixer la mozzarella avec une cuillerée à café d'huile d'olive BASILIC dans le blender.

Dans une casserole, porter la crème liquide à ébullition

Pendant ce temps, réhydrater les feuilles de gélatine dans un récipient avec un peu d'eau glacée puis les égoutter.

Lorsque la crème arrive à ébullition, ajouter rapidement les feuilles de gélatine et ajoutez-le dans le blender.

Nous l'avons passé par, Chinois Étamine, avec l'aide de, Pochon + Louches.

Et nous finissons de vérifier le sel

Nous avons ajouté le PANNA COTTA, avec l'aide de, Chinois piston, aux tasses où ils seront ajoutés plus tard le gaspacho, ne couvrant que le fond de la tasse.

3/ Feuilles de RAVIOLI

Frire les feuilles de ravioli dans une casserole avec de l'huile.

Prendre deux feuilles de RAVIOLI. Sur la première feuille, ajouter du blanc d'oeuf puis poser la deuxième par dessus.

Découper des cercles dans la pâte à l'aide de l'emporte-pièce de 2,5cm de diamètre. A l'aide d'une cuillère à soupe réaliser des sphères de pâte de ravioli.

Les mettres dans la friteuse. Sortir les boules de RAVIOLI quand elles sont bien grillées.

4/ MOUSSE DE SOUPE TOMATE

Porter la soupe de tomates à ébullition.

Pendant ce temps, réhydrater les feuilles de gélatine dans un récipient avec un peu d'eau glacée puis les égoutter.

Lorsque la soupe arrive à ébullition, ajouter rapidement les feuilles de gélatine, 2 Gr. Xanthane, et battre vigoureusement avec le fouet.

Verser le tout dans un siphon et le mettre au congélateur.

5/ TOMATE DE COCKTAIL

Couper les tomates cocktail en trois

Vérifier le sel, huile d'olive et le vinaigre de Xérès.

6/ DÉCORATION

A l'aide du pinceau de maquillage professionnel, saupoudrer un peu de poivre de tomate, ajouter quelques gouttes d'huile d'olive basilic. Déposer sur le sommet, la tête du basilic avec la pince fine de présentation.

Huile d'olive BASILIC

Ajouter dans le batteur, l'huile d'olive avec quelques feuilles de basilic et quelques gouttes de colorant menthe verte " Sébalcé".

Bouchée de légumes à l'ancienne et mousseux de Chou-fleur, Langoustine impériale

Dans le monde des fruits de mer, les crevettes sont des crustacés très consommés.

En raison de leur petite taille, ils connaissent bien les techniques telles que la vapeur, que nous verrons dans cette leçon.

Nous allons vous apprendre à nettoyer ces crustacés.

Nous appliquerons également la technique de la vapeur avec la garniture de légumes, pour compléter l'accompagnement avec une sauce des plus reconnus dans la gastronomie française.

Ce dont tu as besoin
Ingrédients

1/ Bouchée de légumes à l'ancienne
5 Mini-carottes
5 Mini-carottes jaunes
5 Mini navets
5 Mini Céleri
30 Gr. Chou-fleur
25 Gr. Gros sel
Agent de démoulage pour plaques et moules

3/ Mousseux de Chou-fleur
200 Gr. Chou-fleur
25 Gr. Beurre
PM. Sel
50 Gr. Crème liquide
1,5 Gr. Xanthane

5/ DÉCORATION
La tête de la, Plante aromatique, Livèche
Plante aromatique, Vene Cress
Huile d'olive, avec essence de Livèche *
Sel FLEUR
Cecina en Pièces "morceau de boeuf"
Ferme de la MOTTE

2/ Langoustine impériale
4 Langoustine impériale

4/ Bœuf infusées de livèche
1000 Gr. Eau
500 Gr. Viande de veau, avec quelques os
2 Carottes
2 Tomates
2 Échalotes
1 Ail
PM. Sel
PM. Poivre blanc
PM. Céleri dans les branches

Préparation

1/ Bouchée de légumes à l'ancienne

Éplucher et tailler le, Mini-carottes, Mini-carottes jaunes, Mini navets, Mini Céleri et porter à ébullition une casserole d'eau salée. "Gros sel"

À l'anglaise:Plonger les Mini-carottes, Mini-carottes jaunes, Mini navets, Mini Céleri et Chou-fleur dans l'eau bouillante.
Cuire 4 à 5 minutes à l'eau frémissante (à partir de la reprise de l'ébullition) pour des Mini-carottes, Mini-carottes jaunes, Mini navets, Mini Céleri et Chou-fleur frais.
Allonger la cuisson à 6 ou 7 minutes pour les surgelés.
Tester la cuisson à la pointe du couteau.
Rafraîchir immédiatement à l'eau glacée pour stopper la cuisson et préserver leur couleur.
D'un autre côté, prenez le cercle de la pâtisserie 50Mn et vaporise un spray anti-adhérant sur les côtés et le fond. Au passage: certains sprays sont justes dégueulasses (pas d'autre mot) et laissent un gout pas top.

2/ Langoustine impériale

3/ Mousseux de Chou-fleur

Blender
Et nous finissons de vérifier le sel
ajouter tout dans un siphon et bain-marie.

4/ Bœuf infusées de livèche

Et nous finissons de vérifier le sel et Céleri dans les branches

5/ DÉCORATION

Huile d'olive ESSENCE DE Livèche
Comment faire, Huile d'olive Livèche.
Nous sommes passés par l'eau chaude de Livèche et refroidissez ensuite. Puis écraser le Livèche, avec un peu d'eau et d'huile. L'extrait qui donne comme résultat la pâte et qui sert à aromatiser l'huile.

COPYRIGHT

The total or partial reproduction of this book is not authorized, neither its processing by computer, nor the transmission in any way, by any means, whether electronic, mechanical, photocopying, recording or other methods, without the prior written permission of the copyright holders

Make a spoiler about some of the contents of the book!