



Salute / Health

Feel Good è il sistema di cottura e conservazione più salutare che permette di preservare il contenuto vitaminico e minerale degli alimenti e le caratteristiche organolettiche.

Feel Good is the healthiest cooking and preservation system safeguarding vitamin and mineral contents of food and its organoleptic properties.



Igiene / Hygiene

Feel Good garantisce igiene e sicurezza alimentare durante le operazioni in cucina.

Feel Good guarantees hygiene and food security during kitchen operations.



Tempo ed efficienza / Time and efficiency

Feel Good permette di utilizzare forno a vapore, abbattitore e cassetto sottovuoto in combinazione, massimizzando l'uso delle materie prime, migliorando così l'organizzazione del lavoro e la velocità di esecuzione.

Feel Good allows you to combine steam oven, blast chiller and vacuum drawer, maximizing the use of raw materials and improving cooking operations and execution speed.



Economia domestica / Domestic economy

Feel Good è il sistema di cottura e conservazione ideale per allungare la vita dei prodotti, ridurre gli sprechi e servire alimenti di qualità a costo controllato.

Feel Good is the ideal cooking and preservation system to improve the product life, reduce waste and serve quality food at fair price.

BARAZZA
taste of design



www.barazzasrl.it



LE RICETTE BARAZZA BARAZZA'S RECIPES

MENÚ FEEL GOOD

Benvenuti nel mondo Barazza.

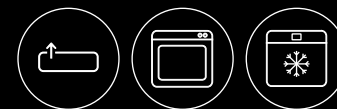
Un menù di 4 sfiziose ricette che vi guiderà facilmente all'interno dell'innovativo SISTEMA FEEL GOOD.

FEEL GOOD MENU

Welcome to the world of Barazza.

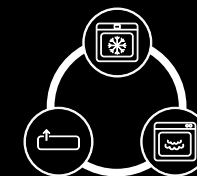
A menu with delicious recipes which will let discover the innovative FEEL GOOD SYSTEM.

SISTEMA FEEL
Good



BARAZZA
taste of design

SISTEMA FEEL
Good



SISTEMA FEEL GOOD

Feel Good è l'innovativo e salutare sistema di cottura e conservazione degli alimenti, composto da **cassetto per il sottovuoto, abbattitore di temperatura e forno a vapore combinato**.

L'abbattitore di temperatura permette di raffreddare o surgelare cibi sia crudi e che cotti, senza alterarne aromi e proprietà organolettiche mentre, con il cassetto sottovuoto, è possibile conservarli più a lungo in frigorifero o in freezer, per poi cuocerli o rigenerarli direttamente nel forno a vapore.

FEEL GOOD SYSTEM

*Feel Good is the innovative and healthy cooking and preserving system, composed by **vacuum drawer, blast chiller and combi-steam oven**.*

The blast chiller allows you to cool or freeze uncooked and cooked food without spoiling its aroma and organoleptic properties. By using the vacuum drawer it is possible to store food in the refrigerator or freezer for a longer period, then bake or regenerate it directly in the steam oven.



FLAN DI ASPARAGI ASPARAGUS FLANS

per 4 flan / for 4 flans

1 kg asparagi, 200 ml panna fresca liquida, 150 gr albumi (circa 4), 40 gr pecorino da grattugiare, sale fino q.b., pepe nero q.b. Per imburrare gli stampini: burro q.b.

Lavare gli asparagi con acqua e bicarbonato, pelare lo stelo, procedendo verticalmente dall'alto verso il basso, finché lo stelo non risulterà bianco, eliminando, in questa maniera, la parte verde filamentosa. Tagliare a rondelle il gambo. Conservare le punte tagliate a metà, confezionarle con il sottovuoto, inserendo nella busta l'olio EVO. Cuocerle in forno a vapore a 83 °C per 18 minuti, successivamente abbattele a + 3 °C. Tenere da parte le punte per poi utilizzarle nella decorazione del flan. Frullare gli asparagi a rondelle aggiungendo 1/3 del volume in acqua. Aggiustare di sale e di pepe e abbattere a +3 °C. Confezionare il composto in sottovuoto e cuocere a 98 °C per 18 minuti in forno a vapore. Trasferire la crema di asparagi in una ciotola e unire la panna fresca. Aggiungere al composto il pecorino grattugiato e gli albumi leggermente montati. Amalgamare il tutto e mettete da parte. Prendere 4 stampini della capienza di 175 ml e imburrarli con l'ausilio di un pennello per ricoprire in modo uniforme le pareti degli stampi. Versare il composto ottenuto dentro gli stampini e porli in una teglia forata. A questo punto infornare in forno a vapore già caldo a 121 °C per 45 minuti fino a che non risulteranno belli solidi. Lasciare intiepidire il flan di asparagi e sformarlo delicatamente staccandolo dal bordo con un coltellino. Per velocizzare l'operazione immergere lo stampino in acqua bollente, in questa maniera i bordi perderanno meglio l'aderenza con lo stampo. Decorare il flan di asparagi con le punte. Il flan è pronto per essere degustato. Consigli: per allungare il tempo di conservazione è possibile sigillare in un contenitore ermetico per il sottovuoto e conservare in frigorifero.

1 kg asparagus, 200 ml liquid fresh cream, 150 g egg whites (about 4), 40 g Pecorino cheese (grated), salt to taste, black pepper to taste, to grease the moulds: butter.

Wash the asparagus with water and bicarbonate of soda then peel the stalk vertically from the top to the bottom until it is white. This will remove the green stringy part. Cut the stalk into rounds. Take the tips and cut them in half, place them in a bag with some extra virgin olive oil and vacuum seal them. Cook in the steam oven at 83 °C for 18 minutes then place them in the blast chiller until they reach + 3 °C. Put the tips to one side as they will be used to decorate the flans later. Blend the asparagus rings, adding the equivalent of 1/3 of the volume in water. Season to taste then chill to +3 °C. Vacuum seal the mixture and cook at 98 °C for 18 minutes. Transfer the asparagus cream to a bowl and pour the fresh cream. Add the grated Pecorino cheese and the lightly whipped egg whites to the mixture. Mix and put to one side. Take four 175 ml moulds and butter them, using a brush so the sides are all evenly covered. Pour the mixture into the moulds and place them on a perforated baking tray. Cook them in the steam oven which has been pre-heated to 121 °C for 45 minutes until they are nice and solid. Leave the asparagus flans to cool off then remove them carefully from the moulds, running a knife around the edge to loosen them off. To speed this process up, place the mould in boiling water and the flan will come away from the sides more easily. Decorate the asparagus flans with the tips. They are now ready to be enjoyed. Suggestions: to keep the flans for longer, place them in a hermetically vacuum sealed box and store them in the refrigerator.



POLLO E VERDURINE CROCCANTI CHICKEN AND CRUNCHY VEGETABLES

per 4 persone / for 4 people

1 petto di pollo, 50 gr carote, 80 gr zucchine, 60 gr peperoni rossi, sale 0,2 gr. Servire con: 200 gr zucchine, 200 gr carote, 200 gr peperoni, 200 gr sedano.

Pulire il petto di pollo privandolo della pelle e aprirlo a libro. Batterlo con un batticarne per renderlo uniforme. Pulire, pelare e tagliare le verdure alla julienne e farcire l'interno del petto di pollo con le verdure. Arrotolare ben stretto il pollo, salarlo leggermente all'esterno. Confezionare in sottovuoto in una busta da cottura con programma vuoto massimo e cuocere in forno a vapore a 76 °C per 45 minuti. Al termine della cottura raffreddare in abbattitore di temperatura con la funzione abbattimento e lasciare riposare preferibilmente in frigo per qualche ora. Potrete consumarlo tagliato a fette sottili freddo come antipasto oppure rigenerarlo in busta chiusa nel forno a vapore.

Mentre il pollo cuoce, lavare asciugare e pelare le verdure, tagliarle alla julienne. Confezionarle in una busta da cottura per sottovuoto al massimo livello di vuoto. Cuocere in forno a vapore a una temperatura di 65 °C per 15-18 minuti.

Consigli: è possibile preparare tutto anticipatamente nello stesso momento, cuocere le verdure croccanti nel forno a vapore insieme al pollo a 76 °C, ma estrarle dal forno dopo 12/15 minuti di cottura e metterle in abbattitore a raffreddare istantaneamente.

1 chicken breast, 50 g carrots, 80 g courgettes, 60 g red peppers, 0.2 g salt. Serve with: 200 g courgettes, 200 g carrots, 200 g peppers, 200 g celery.

Clean the chicken breast, remove the skin and open it up completely. Pound it with a meat mallet to make it all the same thickness. Clean, peel and cut the vegetables into julienne strips and stuff the inside of the meat with them. Roll the chicken up tightly and sprinkle a little salt on the outside. Vacuum seal in a cooking bag on the maximum vacuum setting and cook it in the steam oven at 76 °C for 45 minutes. When it is cooked, cool in the blast chiller using the chilling function then leave it to rest, preferably in the fridge, for a couple of hours. It can be served cold, cut into thin slices as appetizer, regenerated in a closed bag in the steam oven. While the chicken breast is cooking, wash, dry and peel the vegetables and cut them into julienne strips. Place them in a cooking bag and put it in the vacuum drawer, selecting the maximum vacuum. Cook the vegetables in the steam oven at 65 °C for 15-18 minutes.

Suggestions: you can prepare all the ingredients in advance then cook the crunchy vegetables in the steam oven with the chicken at 76 °C. Remove them from the oven after 12/15 minutes and place them immediately in the blast chiller.



MELE COTTE SOUS VIDE CON CREMA INGLESE AL CIOCCOLATO FONDENTE SOUS VIDE COOKED APPLES WITH DARK CHOCOLATE CREAM

per 4 persone / for 4 people

2 mele golden, ½ bacca di vaniglia, 125 gr tuorli, 125 gr panna, 250 gr latte, 70 gr zucchero, 150 gr cioccolato fondente, 100 gr cioccolato a scaglie.

Lavare bene le mele, asciugarle e sbucciarle, tagliarle a spicchi. Lasciando le mele all'aria si ossideranno e si scuriranno. Per evitare questo processo, confezionarle in sottovuoto con programma vuoto massimo in una busta da cottura.

A questo punto cuocerle nel forno a vapore a 85 °C per 15 minuti circa, una volta cotte, raffreddare le mele istantaneamente in abbattitore di temperatura utilizzando la funzione abbattimento, prima di aprire il sacchetto.

Preparare la crema lavorando i tuorli velocemente con lo zucchero, incorporare piano piano il latte e la panna cercando di ottenere una crema liscia ed omogenea, filtrare ed aggiungere mezza bacca di vaniglia ed aggiungere la tavoletta di cioccolato intera nella busta, eseguire il Ciclo Chef con il sottovuoto. Alla fine del processo, estrarre la busta e riporla nel forno a vapore ad 83 °C per 15 minuti. Terminato il tempo, utilizzare l'abbattitore con funzione abbattimento.

Consigli: servire la crema in una coppa, disporre le mele e completare con le scaglie di cioccolato fondente.

2 Golden Delicious apples, ½ vanilla pod, 125 g egg yolks, 125 g cream, 250 g milk, 70 g sugar, 150 g dark chocolate, 100 g dark chocolate shavings.

Wash the apples thoroughly then dry, peel and cut them into slices. If you leave the apples out, they will oxidise and turn brown. To prevent this, vacuum seal them in a cooking bag on the maximum vacuum setting. Next cook them in the steam oven at 85 °C for about 15 minutes. Once they are cooked, cool them immediately in the blast chiller using the chilling function before opening the bag.

Now prepare the cream. Mix the egg yolks energetically with the sugar and add the milk and cream a bit at a time to obtain a smooth, creamy consistency. Pass it through a sieve and then add the vanilla pod. Place in a bag, add the whole bar of chocolate and select the Chef function of the vacuum drawer. At the end of the cycle, remove the bag and place it in the steam oven at 83 °C for 15 minutes. When the time is up, place in the blast chiller on the chilling function.

Suggestions: serve the cream in a sundae glass, put the apples on it and decorate with dark chocolate shavings.



LIMONCELLO LIMONCELLO

per 1 l di limoncello / for 1 litre of limoncello

250 ml alcool puro, bucce di 5 limoni biologici, 300 gr zucchero, 500 ml acqua.

Mondare i limoni biologici e pelarne le bucce prive delle parti bianche. Inserire l'alcool, l'acqua, lo zucchero e le bucce nella busta per cottura. Sigillare la busta e attivare il ciclo Chef con il sottovuoto che permette la commistione degli ingredienti ed estrazione degli oli aromatici dalle bucce del limone. Inserire la busta nel forno a vapore a 65 °C per 45 minuti.

Una volta estratta la busta dal forno a vapore, inserire il composto nell'abbattitore con funzione abbattimento. Alla fine del ciclo, il limoncello è pronto per essere degustato o conservato.

Consigli: è possibile filtrare il composto ed imbottigliare la bevanda e conservarla a lungo.

250 ml pure alcohol, zest of 5 lemons, 300 g sugar, 500 ml water.

Clean the organic lemons and peel them to remove the zest without the white part. Place the alcohol, water, sugar and zest in a cooking bag. Seal the bag in the vacuum drawer, selecting the Chef function of the vacuum drawer so the ingredients are mixed together and the aromatic oils extracted from the lemon zest. Place the bag in the steam oven at 65 °C for 45 minutes.

Remove the bag from the steam oven and place the mixture in the blast chiller and set the chilling function. At the end of the cycle, the limoncello is ready to be enjoyed or kept.

Suggestions: you can filter the mixture if you wish and bottle the limoncello to keep it for longer.