ITALIANO

GIRARROSTO BROCHE FLAMBERGE

MODALITÀ D'USO E MANUTENZIONE

La Cornue 1908

Caro Cliente,

Henri-Paul Pellaprat*, Grande Maestro di cucina francese, scriveva all'inizio del XX° secolo:

"I grandi valori e i principi giusti non invecchiano col tempo"

All'alba del XXI secolo, e per gli anni a seguire, questo principio è ancora valido, anche fra le mura domestiche.
L'autenticità senza fronzoli, l'innovazione nel rispetto della tradizione, sono i principi che guidano tutte le fasi d'elaborazione di ogni nostro apparecchio.

Ed è per questo motivo che i girarrosti che installiamo hanno un'anima.

Giorno dopo giorno, ricetta dopo ricetta, scoprirete non soltanto il potenziale d'uso, ma soprattutto l'atmosfera unica che questi apparecchi conferiscono alla vostra casa.

Al di là dei consigli di uso, troverete in questo libretto alcune regole per rendere più facile la pulizia della vostra "Flamberge" e alcuni suggerimenti di grandi *chefs* per esaltare il vostro talento.

Vi ringraziamo della vostra fiducia.

Xavier Dupuy
Direttore Generale

* Henri-Paul PELLAPRAT, Professore di cucina e di pasticceria alla scuola Cordon Bleu, Ufficiale di Pubblica Istruzione, Cavaliere al Merito agricolo

Sommario

Uso di un Girarrosto La Cornue 47

1. Accensione della Broche Flamberge a gas 47
2. Regolazione dei supporti degli spiedi 48
3. Montaggio degli spiedi 49
4. Azionamento degli spiedi 49
5. Uso dei vari spiedi 49
6. Cottura – i consigli dello Chef La Cornue 50
7. Le ricette dello Chef La Cornue 51

La manutenzione di un Girarrosto 54

1. Le superficie esterne 54
2. Le finiture 55
3. Avvertenza 55

Uso di un Girarrosto La Cornue

La flamberge (Girarrosto)

"On devient cuisinier, mais on naît rôtisseur"
"Si diventa cuochi, ma si nasce rosticcieri"

Questo detto illustra tutte le difficoltà e le particolarità della cucina allo spiedo.
Per raggiungere risultati eccellenti è necessario osservare rigorosamente alcuni principi assoluti legati a questo tipo di cottura ancestrale.

La Broche Flamberge è un girarrosto della linea "Château" serie "Centenaire".
Si compone principalmente di una parte riscaldante a gas e di un motore elettrico per la guida degli spiedi.
Ha in dotazione i seguenti accessori: 1 spiedo inglese, 2 spiedi piatti, 1 piatto raccoglisugo.

La flamberge funziona secondo il principio del girarrosto: il pezzo da arrostire passa davanti alla fonte di calore, si ferma, quindi viene dorato nuovamente.

Comunque, qualsiasi sia il menu, lo spettacolo allettante e festivo della Flamberge darà appetito agli invitati. All'inizio della cottura, pensare a posizionare il piatto sotto gli spiedi.

1. Accensione della Broche Flamberge a gas

La Broche Flamberge, modello a gas, è dotata di accensione automatica del bruciatore e di una valvola di sicurezza con termocoppia: in caso di spegnimento involontario del bruciatore, l'alimentazione a gas s'interrompe automaticamente, dopo alcuni secondi.

La termocoppia non dev'essere azionata per più di 15 sec. Se trascorsi i 15 sec il bruciatore non si accende, non agire più sul dispositivo e attendere almeno un minuto prima di riaccendere il bruciatore.

Per accendere lo spiedo procedere nel modo seguente:

— Premere e ruotare la manopola di comando verso sinistra sulla posizione "fiamma grande". Il bruciatore si accenderà automaticamente.

— Tenere la manopola premuta da 5 a 10 secondi (al momento del primo avvio il tempo di reazione della termocoppia di sicurezza potrebbe essere maggiore, ma max. 15 sec). Il "tic-tic" indicherà il normale funzionamento dell'accensione.

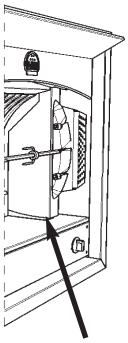
— Minimo: ruotare la manopola al massimo verso sinistra o la parte superiore verso il basso.

— Spegnimento: riportare la manopola in posizione verticale ruotandola verso destra.

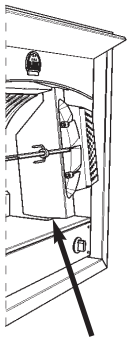
In caso di spegnimento accidentale delle fiamme del bruciatore, chiudere la manopola di comando del bruciatore ed evitare di riaccenderlo per almeno un minuto.

2. REGOLAZIONE DEI SUPPORTI DEGLI SPIEDI

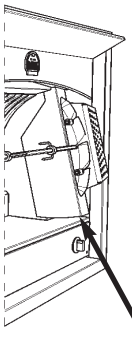
È possibile regolare la posizione degli spiedi rispetto alla fiamma riscaldante. Per allontanarli dalla fiamma, tirare i supporti verso l'esterno – in generale si utilizza questa posizione per la cottura dei pezzi più grossi. Per avvicinarli, spingere i supporti verso la fiamma.



Posizione 1 di supporto



Posizione 2 di supporto

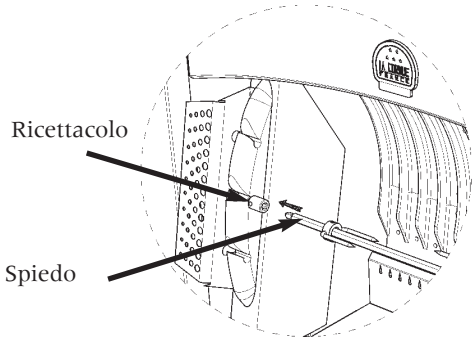


Posizione 3 di supporto

Attenzione: durante il funzionamento del girarrosto i supporti sono caldi. Utilizzare sempre delle manopole protettive o dei guanti da forno.

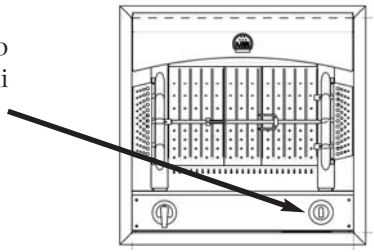
3. Montaggio degli spiedi

Per gli **spiedi orizzontali (inglese o piatti)**, inserire lo spiedo dal lato quadrato all'altezza desiderata sul ricettacolo, e appoggiare la punta dello spiedo sul supporto opposto. Fare attenzione a centrare bene i pezzi da arrostire sullo spiedo.



4. Azionamento degli spiedi

Ruotare l'interruttore posizionato verso destra del girarrosto sulla posizione "1" in modo da alimentare il motore di comando.



5. Uso dei vari spiedi

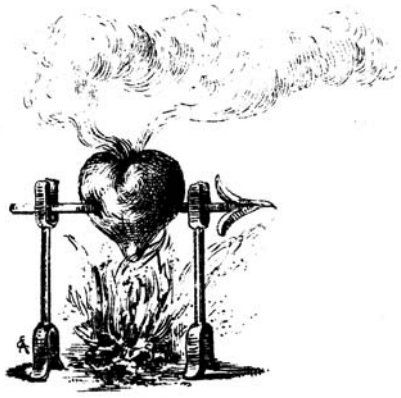
Tutti i pezzi da poter infilzare come polli, tacchini, anatre, lepri, ecc., … vanno infilzati sugli spiedi piatti. Fissare il pezzo o i pezzi tra i forchettoni previsti a tale scopo.

Per le carni rosse, i pesci o i pezzi difficili da mantenere in equilibrio, utilizzare preferibilmente lo spiedo inglese.

Spiedi piatti

Spiedo inglese

6. Cottura – i consigli dello Chef La Cornue



I pezzi di carni bianche come volatili, vitelli, suini, possono essere posizionati subito dopo l'accensione.

Per le carni rosse come cosciotti, roast-beef, **si consiglia di preriscaldare il girarrosto** da 15 a 20 minuti prima d'inserire il pezzo, in modo da poterlo afferrare.
Lasciare arrostire 10 minuti sulla posizione "fiamma grande", quindi ridurre il calore riportando il comando sulla posizione "fiamma piccola".

Per esempio, per cuocere un pollo, infilzarlo e poi posizionarlo sul disco centrale.
Verificare l'allontanamento dei supporti: un pollo allevato in fattoria richiede un tempo di cottura superiore e quindi deve essere posizionato più lontano dalla fonte di calore.
Il tempo di cottura di un pollo medio varia da 45 a 60 min.
Il principio è uguale anche per i piccioni o le anatre...

Se si tratta di cuocere due belle anatre o piccoli galli, usare i due spiedi e posizionarli sui due dischi di sotto e di sopra. Verificare che le ali siano avvitate bene e che i due spiedi non sfreghino tra di loro quando girano.
È possibile posizionare due volatili sullo stesso spiedo piatto purché si dispongano le cosce verso il centro e le zampe verso l'esterno.

Per la cottura dei pezzi più grossi, come costate di manzo, pesci interi e altri arrosti, fissarli tra le pinze centrali; cospargerli di erbette, fette di limone o altre spezie a proprio gusto.
Per la cottura di una costata di manzo o di una bella orata sono sufficienti venti minuti.
Per scottare un pezzo al sangue o rosato, aumentare il calore e cuocere a fuoco vivo riducendo il tempo di cottura.

Per dorare maggiormente un pezzo di carne, o cuocere dei pezzi piccoli, volatili, filetti, ecc. posizionare il girarrosto sulla fiamma grande, quindi abbassare la fiamma.
Si può servire una carne con la pelle più croccante, arrostendola a metà-cottura, poi regolarmente, con il sugo ottenuto nel piatto raccoglisugo.

Bagnare con un cucchiaio o ancora meglio con un pennello che consenta di cospargere con un sottile strato di sostanza grassa i pezzi da arrostire, sufficiente per cospargere i pezzi con il condimento o le erbette.
In questo stesso piatto raccoglisugo, è possibile posizionare piccoli pezzi durante la cottura, o peperoni, pomodori, cipolle, ecc. per condire la carne.

Per arrostire dei pesci, branzino, orata o rana pescatrice, utilizzare lo spiedo inglese, fissandolo correttamente in modo da evitare che il pesce possa scivolare durante la cottura.
Sostenere accuratamente i pezzi montati sullo spiedo piatto con i forchettoni per evitare che possano cadere o scivolare durante la rotazione.

Sulla Flamberge è possibile preparare inoltre ananas arrostite, grosse pere Conference, o anche dolci allo spiedo (una crêpe da disporre su una pasta genovese mentre lo spiedo gira).

7. Le ricette dello Chef La Cornue

ARROSTO DI RANA PESCATRICE AL LARDO

Procurarsi una pescatrice di circa 1,5 kg. Farla tagliare e pulire dal pescivendolo.

Togliere l'osso centrale e conservare solo i due filetti.
Affettare sottilmente 2 finocchi, 3 carote, un porro; farli cuocere lentamente con dell'olio d'oliva. Condire e raffreddare.

Stendere su un velo di reticella delle fettine di lardo affumicato tagliate sottilmente.
Porre nel senso della lunghezza un filetto di rana pescatrice, ricoprirlo con verdure fredde, quindi porre sopra, testa zampe, l'altro filetto (con la parte bombata della pescatrice verso l'esterno).
Contornare l'arrosto con il lardo. Avvolgerlo nella reticella. Legarlo con dello spago senza chiuderlo troppo come per un arrosto. Infilzare la pescatrice con lo spiedo inglese.

Arrostire per circa 45 minuti a metà-altezza riducendo la potenza fino a ottenere il colore di cottura giusto.

Non salare eccessivamente a causa del lardo affumicato.

ANATRA FARCITA CON FOIS GRAS ALLA FLAMBERGE

- 1 bella anatra di circa 2 kg.
- 1 fois gras d'anatra crudo svenato di circa 500 g.

Salare e pepare il fois gras svenato e dorarlo su una padella antiaderente molto calda.
Il fois gras deve restare tuttavia piuttosto freddo affinché non perda troppo grasso.
Non appena tutte le parti risultano ben dorate, porlo su una griglia per farlo sgocciolare.

Salare e pepare l'anatra all'esterno e all'interno.
Ungere leggermente la pelle con il grasso del fois gras.
Inserire il fois gras nell'anatra a temperatura ambiente per evitare di allargarne troppo il corpo.
Richiudere bene legando o fissando i due fori per evitare che il grasso coli durante la cottura.

Fissare l'anatra sugli spiedi bloccandola saldamente quindi arrostirla in posizione bassa inizialmente a fiamma viva, riducendo progressivamente la fiamma.

Contare 1 ora 1/4 di cottura.

Al termine della cottura, tagliare l'anatra sul ceppo iniziando dalle zampe, i petti, quindi spaccare la carcassa per recuperare il fois gras, i cui aromi avranno insaporito l'anatra durante la cottura.

CONIGLI FARCITI ALLO SPIEDO

Inzuppare 200 g di mollica di pane bianco in acqua tiepida.
Mescolare la mollica inzuppata e schiacciata con un uovo, del pepe, 50 g di tapenade di olive nere, rametti di timo o rosmarino.

Posizionare due piccoli conigli tagliati a pezzi sul piano di lavoro.
Salare e pepare i due lati.
Guarnire i conigli con il ripieno.
Lasciare il fegato e i rognoni.
Fissarli insieme ventre contro ventre.
Spennellare con della senape bianca diluita in un pò d'olio.

Fissare sullo spiedo.

Lasciare arrostire per un'oretta circa, prima a fiamma viva poi a fiamma controllata.
In alternativa avvolgere i conigli in una reticella con del lardo come per la pescatrice.

COSCIA DI AGNELLO AL ROQUEFORT

Procurarsi un bel cosciotto di agnello disossato.

Mescolare 250 g di pane inzuppato con 150 g di salsiccia e 150 g di roquefort.

Con l'aiuto di una spatola, riempire l'interno dell'osso con il ripieno senza eccedere.
Richiudere bene le estremità per evitare che il ripieno possa fuoriuscire.

Lasciare arrostire al centro della flamberge, a fiamma viva; quindi a metà-cottura ridurre la fiamma e insaporire il pezzo con spezie varie, sale, pepe, macis, timo, spennellando.

Contare 1 h 1/4 di cottura circa.

Non dimenticare di aggiungere nella griglia alcune patate ratte bianche.

Ricette esclusive dello Chef LA CORNUE, Patrick LAURENT

La manutenzione di un Girarrosto

Oleare regolarmente — ogni 3 mesi circa — il sistema di trasmissione (catene, rotelle, …), sia sull'apparecchio che sugli spiedi.

La manutenzione delle superfici esterne non esposte agli schizzi dei grassi consiste in realtà in una pulizia di tipo "estetico". Essa dipende dalla frequenza di utilizzo e dall'aggressività del clima circostante. Se il vostro apparecchio è installato in una residenza secondaria, sarà indispensabile pulirlo bene prima della vostra partenza, specialmente se il clima è di tipo marino. A causa dell'umidità ambientale, il sale presente nell'aria ed i residui acidi dei grassi non puliti rischiano di attaccare le parti metalliche sia che siano in ottone massiccio o acciaio inossidabile. Una buona pulizia vi permetterà al vostro ritorno di ritrovare tutta la bellezza della vostra "Flamberge".
La manutenzione deve tener conto delle superfici esterne ed anche dei materiali di finitura.

1. Le superfici esterne

Superfici smaltata in colori brillanti

Poiché lo smalto è vetrificato, sarà possibile utilizzare un prodotto di pulizia per i vetri su un foglio di carta assorbente.
In caso di surriscaldamento del girarrosto, gli elementi circostanti potrebbero ingiallirsi a causa degli schizzi di grasso. In tal caso, utilizzate un prodotto lucidante in crema da stendere con una spugna. Completate la pulizia con un prodotto per i vetri.

Le superfici esterne in inox

Per la normale manutenzione utilizzate essenza di trementina o alcol su una carta assorbente.
Ogni tre/sei mesi, pulite a fondo per eliminare i residui di grasso rimasti sull'acciaio spazzolato. Par fare ciò potete usare un detergente in polvere da strofinare o del sapone nero (sapone di Marsiglia in gel), ben diluito nell'acqua calda, in modo di sgrassare a fondo. Risciacquate quindi bene solo con acqua.

Una passata di trementina leverà ogni traccia d'acqua o di detergente.

Superfici smaltate in colori opachi (nero opaco, grigio ciottolo)

Attenzione il colore opaco è una finitura fragile.
Il colore opaco è una finitura non vetrificata, quindi non protetta; l'utilizzo quindi di prodotti troppo aggressivi può lasciare delle tracce totalmente irrecuperabili.
In compenso possiamo garantirvi che, se da decenni continuiamo a produrre questa finitura, è perché la manutenzione resta estremamente semplice; sarà sufficiente seguire i nostri consigli.

Pulite con acqua tiepida e sapone di Marsiglia con l'aiuto di una spugna non abrasiva o meglio con sapone nero (sapone di Marsiglia in gel). Risciacquate poi semplicemente con acqua ed asciugate completamente con una carta assorbente o di un panno.

2. Le finiture

Finiture nichelate o cromate.

Non necessitano di alcuna particolare manutenzione; utilizzate semplicemente un prodotto per vetri su un foglio di carta assorbente o un panno per togliere le tracce di dita.

Finiture ottone e rame

Utilizzate un prodotto specifico per rame ed ottone in pasta o liquido, su un panno morbido.

Utilizzate quindi una spugna umida per togliere le tracce: la rimozione dell'eccesso di prodotto con acqua consente di raddoppiare la durata della lucentezza delle vostre finiture.

Evitate l'utilizzo di prodotti antiossidanti che lasciano depositi neri sull'apparecchio; ciò obbliga a ripetere molte volte l'operazione.

3. Avvertenza

Importante: dopo aver effettuato l'avviamento, si consiglia di non toccare i fasci di fibre ceramiche onde evitare il deterioramento.

Infine, vi raccomandiamo di stilare una lista con i prodotti adatti alla manutenzione del vostro girarrosto che sono disponibili in commercio:

Per la facciata: .....
Per le finiture: .....
e ovviamente, non dimenticare i panni, la carta assorbente...

NB: le marche di prodotti citati nel presente manuale hanno uno scopo puramente indicativo e servono unicamente a designare una famiglia di prodotti simili.

Se seguirete i nostri consigli, la pulizia del vostro girarrosto risulterà estremamente facile e i gesti descritti diventeranno prestonaturali.
Anche dopo decine di anni, il vostro girarrosto conserverà l'aspetto e le qualità del primo giorno. Alcuni dei nostri clienti, col passare dei giorni, trovano che il girarrosto diventi sempre più bello e apprezzano l'effetto del tempo che lo rende migliore come il buon vino.

Speriamo di aver risolto qualsiasi vostro dubbio sull'argomento.

Le nostre Gallerie e i nostri laboratori restano sempre a vostra disposizione per fornirvi tutte le informazioni necessarie.

Per esaltare il vostro talento, la qualità e i materiali dei vostri strumenti di cottura rivestono un ruolo di enorme importanza.

Nelle nostre diverse Gallerie siamo in grado di proporre una gamma completa di strumenti di qualità professionale adatti ad un uso privato. La Cornue mette a vostra disposizione un catalogo che è possibile richiedere per telefono o fax ai numeri riportati nell'ultima pagina del manuale.

Servizio post-vendita:
- In garanzia:
tel: +33 (0)1.34.48.36.15 fax: +33 (0)1.34.48.52.31 (Francia)
- Fuori garanzia (apparecchio di oltre tre anni):
tel: +33 (0)1.47.37.56.00 fax: +33 (0)1.47.39.10.49 (Francia)