



Pâtes & Espuma

Un souffle de créativité

Découvrez maintenant les
innombrables possibilités
qu'offrent ces alliances
délicieuses !

PASTA
Finna

L'accord parfait :

nos délicieuses pâtes et
toute votre créativité

Préparation très rapide :

-  1. Préparer le mélange Espuma selon la recette
-  2. Préparer en suivant les instructions figurant sur l'emballage
-  3. Placer le mélange Espuma dans un siphon adapté
-  4. Mélanger en secouant énergiquement
-  5. Dresser sur les pâtes avec le siphon - c'est prêt !



Une inspiration sans limite :

Pâtes & Espuma

**Agnolotti Figues Pecorino
& Espuma ricotta**



Ingrédients

– Dégustation chaude –

300 g de crème entière

200 g de ricotta

10–20 g de miel

1 g de xanthane

1 princée de piment d'Espelette

sel et poivre

POUR
10
PERSONNES

Préparation

1. Faire chauffer ensemble la crème entière, la ricotta et le miel, faire une purée lisse à l'aide d'un presse-purée en incorporant le xanthane. Assaisonner en y ajoutant du piment d'Espelette, du sel et du poivre.

2. Ensuite, filtrer finement le mélange et en remplir un siphon. Dévisser une cartouche de gaz, secouer énergiquement puis placer au bain-marie à 63–75 °C.

Conseil : utiliser éventuellement une deuxième cartouche de gaz. Pour une note plus fraîche, assaisonner avec un filet de citron.

RECETTE ESPUMA RICOTTA



Ingrédients

– Dégustation chaude –

180 g de purée de potiron

250 g de crème entière

50 g de bouillon de légumes (ou de lait)

20 g de beurre

1 pincée de poivre de Cayenne

sel et poivre

POUR
10
PERSONNES

Préparation

1. Mélanger la purée de potiron, la crème entière, le bouillon de légumes et le beurre puis porter brièvement à ébullition. Assaisonner en y ajoutant une pincée de poivre de Cayenne, du sel et du poivre.

2. Ensuite, filtrer finement le mélange et en remplir un siphon. Dévisser une cartouche de gaz, secouer énergiquement puis placer au bain-marie à 63–75 °C.

Conseil : pour que la texture soit plus stable, lier avec une pincée de xanthane et utiliser si besoin une cartouche de gaz supplémentaire. Pour préparer la purée de potiron, découper le potiron, ôter les graines puis faire cuire doucement à la vapeur. Mixer puis passer au tamis.

Agnolotti Tartufo & Espuma *potiron*



Agnolotti Chocolat & Espuma à l'orange



Ingrédients

– Dégustation froide –

200 g de jus d'orange

1 orange bio, zeste

200 g de crème fraîche

100 g de lait

1 cc d'eau de fleur d'oranger

50 g de sucre en poudre

POUR
10
PERSONNES

Préparation

1. Mélanger le jus d'orange avec le zeste de l'orange bio, la crème fraîche et le lait. Ajouter l'eau de fleur d'oranger et le sucre en poudre, puis réserver.

2. Ensuite, filtrer finement le mélange et en remplir un siphon. Visser une cartouche de gaz, secouer énergiquement et mettre au réfrigérateur pendant au moins 2 heures.

Conseil : agrémenter en plus d'une pincée de sel et d'un bouchon de liqueur à l'orange.

RECETTE ESPUMA À L'ORANGE

Tout un univers

de nouvelles idées de recettes
et de combinaisons





Tortelli au Fromage Frais & Espuma *coriandre et limette*



Ingrédients

– Dégustation froide –

80–100 g de coriandre

2 limettes bio, zestes et jus

50 g d'huile d'olive

450 ml de crème entière

½ cc de xanthane

sel et poivre

POUR
10
PERSONNES

Préparation

1. Mixer finement la coriandre, les zestes, le jus des limettes avec l'huile d'olive. Faire chauffer la crème entière avec le xanthane quelques instants, puis mélanger à l'huile de coriandre, saler et poivrer.
2. Ensuite, filtrer finement le mélange et en remplir un siphon. Visser une cartouche de gaz, secouer énergiquement et mettre au réfrigérateur pendant au moins 2 heures.

Conseil : assaisonner avec un filet de miel, pour une couleur plus intense, ajouter simplement quelques épinards mixés.

RECETTE ESPUMA CORIANDRE ET LIMETTE



Tortelli Ricotta e Spinaci & Espuma au *parmesan*



Ingrédients

– Dégustation chaude –

200 g de crème entière

250 g de lait entier

180 g de parmesan râpé

sel et poivre

POUR
10
PERSONNES

Préparation

1. Porter brièvement à ébullition la crème entière avec le lait. Ajouter le parmesan râpé, bien mélanger, saler et poivrer.
2. Ensuite, filtrer finement le mélange et en remplir un siphon. Dévisser une cartouche de gaz, secouer énergiquement puis placer au bain-marie à 63–75 °C.

Conseil : pour que la texture soit plus stable, lier avec une pincée de xanthane et si besoin, utiliser une autre cartouche de gaz.

RECETTE ESPUMA PARMESAN

Raviolo 5 Formaggi & Espuma *miel-gingembre*



Ingrédients

– Dégustation chaude –

500 g de crème entière

50 g de gingembre

30 g de miel liquide

2,5 g de xanthane (1 cc rase)

sel et poivre

POUR
10
PERSONNES

Préparation

1. Hacher finement le gingembre puis faire chauffer quelques instants avec la crème fleurette, laisser reposer 10–15 minutes. Assaisonner ensuite avec du miel, une pincée de sel et un peu de poivre.

2. Ensuite, filtrer finement le mélange et en remplir un siphon. Dévisser une cartouche de gaz, secouer énergiquement puis placer au bain-marie à 63–75 °C.

Conseil : utiliser éventuellement une deuxième cartouche de gaz. Selon les envies, varier les types de miel ou relever avec une pincée de piment d'Espelette.



RECETTE ESPUMA MIEL-GINGEMBRE

Laissez libre-cours à votre imagination !

Nos déclinaisons de Pâtes & Espuma vous permettent de créer des combinaisons qui raviront vos convives. Vous innovez ainsi avec une cuisine créative et tendance. Chaque recette marquera les esprits par ses saveurs étonnantes et diverses.

ASSOCIATIONS POSSIBLES :

PRODUIT	EMULSION 1	EMULSION 2	EMULSION 3
Agnolotti à l'Ail Sauvage	Tomate Basilic	Beaufort	–
Agnolotti au Potiron	Châtaigne	Petit Pois et curry	–
Agnolotti Chocolate	Orange	–	–
Agnolotti des Alpes	Lentilles	Miel et gingembre	Ail et fines herbes
Agnolotti Figues Pecorino	Foie Gras	Ricotta	Muscat
Agnolotti Lentilles Curry	Gingembre	Chorizo	Lard
Agnolotti Tartufo	Potiron	Céleri-rave	Pommes de terre vitelotte
Cannelloni Ricotta Bio	Emulsion gaspacho de tomates bio	Parmesan bio	Estragon bio
Cuorelli Ratatouille	Betterave rouge	Romarin	Piment d'Espelette
Raviolo 5 Formaggi	Tomate et ail	Ail et fines herbes	Miel et gingembre
Raviolo à l'Ail et tomate Bio	Romanesco et piment d'Espelette	Polenta et fromage de brebis	Basilic bio
Raviolo aux Chanterelles	Jus d'agneau	Maïs et Champignons	–
Raviolo Avocat	Sauce hollandaise au citron	Bouillon de crustacés	Crème au saumon
Raviolo Chanvre & Fromage des Cottages	Polenta et fromage de brebis	Crème au rhum ambrée	Tomate et basilic
Raviolo Siciliano / Tonno	Parmesan	Curry	Poivre du Sichuan
Rondelli Brasato con Merlot del Ticino DOC	Oignons rouges	Echalottes et «vin rouge du viticulteur»	Champignons
Rondelli Saint Jacques Agrumes	Noilly Prat	Bouillon de crustacés	Chou-fleur et topinambour
Tortelli all Arrabbiata	Basilic	Tomate et menthe	Poivron vert
Tortelli au Fromage frais	Petits pois	Coriandre et limette	Anis
Tortelli aux Asperges	Sauce hollandaise au citron	Chèvre, Miel et Citron	–
Tortelli aux Bolets	Truffes	Potiron	Fond de lard brun
Tortelli Pomodoro e Mozzarella	Olives et basilic	Romanesco et piment d'Espelette	Crème au basilic
Tortelli Ricotta e Spinaci	Parmesan	Tomate et basilic	Moutarde et estragon
Tortelli Salmone MSC	Avocat	Coquillages	Safran

Toutes nos recettes d'Espuma
sont disponibles ici :

