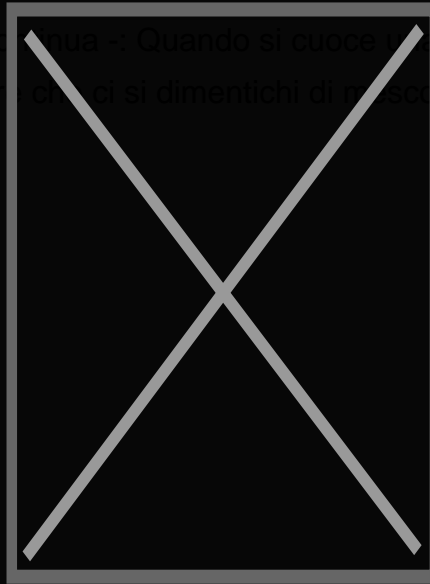


Rational sforna anche marmellate. Parola di chef

valli-di-lanzo-evid-f992fc15

SelfCookingCenter whiteefficiency di Rational e marmellate. Un binomio che dà ottimi risultati come racconta lo chef Maurizio Vinardi Carot dal suo Ristorante "Valli di Lanzo" situato nella omonima vallata in provincia di Torino. «Il desiderio di valorizzare le tradizioni e le peculiarità della valle in cui lavoro era così forte, che ho deciso di depositare il marchio di marmellate, confetture e sciroppi "Valli di Lanzo" (oggi disponibili in 3 gusti, ndr) creando qualcosa di completamente diverso proprio grazie al SelfCookingCenter whiteefficiency. Un forno che farà cambiare idea anche ai tradizionalisti delle confetture - spiega lo chef, che continua - Quando si cuoce la marmellata con il metodo classico e quindi a fuoco diretto, può capitare che ci si dimentichi di mescolarla e si finisca per bruciarla. Inoltre il



punto di ebollizione è molto più alto rispetto al forno e questo

comporta che lo zucchero caramellizzi, andando a scure troppo il colore della frutta. Con il forno di Rational invece il processo di cottura è gestito in cinque step per arrivare a dare i 105°C di temperatura per la definizione di confettura. E così si riesce molto bene a calcolare il rapporto tra zucchero e polpa di frutta. In buona sostanza, dopo aver tagliato tutta la frutta a pezzettoni, si mescolano con lo zucchero e il limone e vengono messi in cottura direttamente così in forno chiusi da

