Ocoo, uno strumento unico per valorizzare l’italianità a tavola

italianita-a-tavola-5-1fcde274

L’inverno, più che ogni altra stagione, è il momento perfetto per la fermentazione e la produzione di conserve fatte in casa da utilizzare per i numerosi pranzi in famiglia durante le feste. È il momento di mettersi ai fornelli e dare sfogo all’italianità che c’è in noi. E allora perché non aiutarsi con strumenti nuovi e sorprendenti che permettano di creare gustose magie che fino ad oggi solo le grandi industrie potevano permettersi? Come ad esempio Ocoo.

Ma che cos’è Ocoo e cosa permette di fare?

Fermentazione



Ocoo è una pentola automatica che viene fornita con diversi programmi per la fermentazione. Permette di fare sottaceti veloci in solo un’ora e mezza, fermentare yogurt, pasta e pastelle; creare paste tradizionali di lunga fermentazione come il Gochujang coreano o la pasta di soia in poche ore, invece di mesi. Con Ocoo, avvierete la fermentazione in un ambiente controllato per un risultato preciso e sicuro, anche dal punto di vista alimentare. Potrete anche pastorizzare vasetti, poiché il funzionamento dell’Ocoo, tra le altre caratteristiche, è simile a quello di una piccola autoclave. Grazie alla pressione esterna, il liquido non bolle, anche se la temperatura sale a 118 °C e il prodotto non si rompe durante la cottura, mantenendo la sua forma.

Estratti, brodi, infusi

I brodi cotti nell’Ocoo sono già chiarificati. Sarà quindi possibile produrre preelaborazioni per la cottura, la pasticceria e la preparazione di cocktail, ma anche estratti, decotti, concentrati e infusi.

Quale consistenza hanno le preparazioni ottenute?
Le fibre sono perfettamente cotte con texture più morbide rispetto ai metodi di cottura tradizionali. Allo stesso tempo il prodotto mantiene la sua forma: se si cuociono le mandorle, il risultato finale è un burro di mandorle, con semi cotti in modo uniforme che può essere utilizzato come ingrediente base per altre preparazioni.



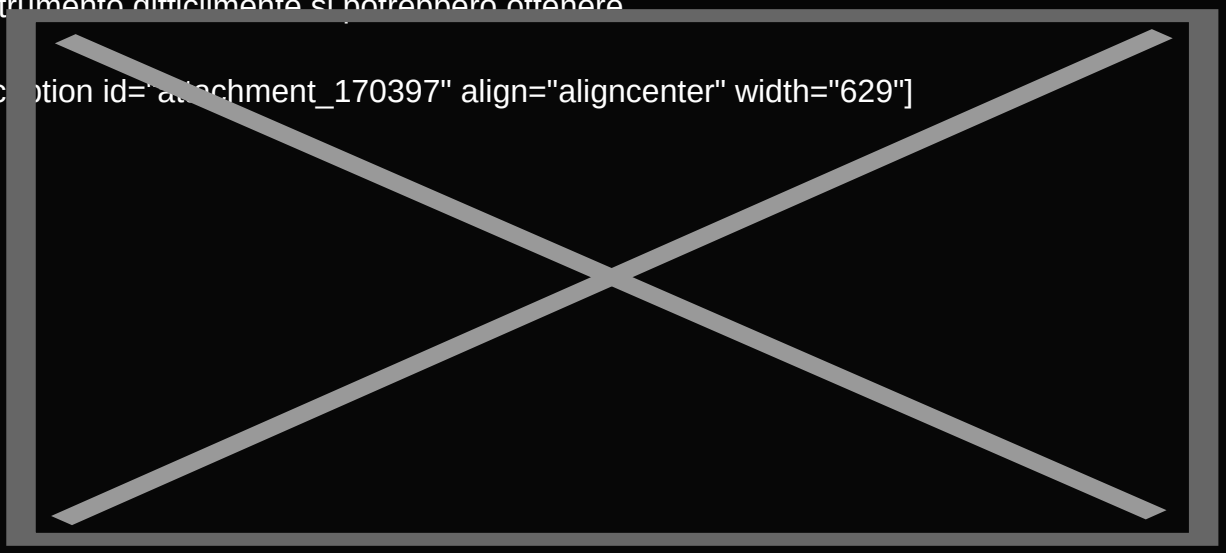
Qual è la differenza rispetto a una normale pentola a pressione?

Il vapore creato dentro a Ocoo non fuoriesce ma si lega con gli aromi del cibo, imprigionati dentro la pentola. Funziona a bassa temperatura con estrema precisione, preservando le caratteristiche organolettiche del cibo, obiettivo ormai perseguito da qualunque professionista della cucina. Ocoo può essere usato e adattato per fare centinaia di preparazioni; garantisce risultati unici che sarebbero virtualmente impossibili da raggiungere senza questo sistema.

Quali tecniche di cottura si possono applicare a Ocoo?
Sono moltissime e permettono di sperimentare nuovi modi di cucinare o di affinare quelli che si usano quotidianamente.
• Aromatizzazione con liquido: macerazione, infusione, decozione, estratto,
• sciroppo o olio confit, sottoli e sottaceti,
• spezzatini e stufati,
• fermentazione di impasti, produzione o latticini (yogurt),
• cucinare ogni tipo di impasto, anche al vapore (Bao),
• cucinare legumi senza doverli mettere prima in ammollo,
• cottura a pressione con liquidi o vapore e controllo di temperatura e tempo,
• bagnomaria: creme, come la crema pasticcera, in più patè e farciture,
• agli nero e confit di miele,
• uovo centenario,
• marmellate ma anche sciroppi,
• riduzioni chiarificate, brodi e consommé,
• zuppe e creme di verdure,
• pastorizzazione.

Potete ottenere piatti finiti o semplici condimenti, accompagnamenti, rifiniture che senza questo strumento difficilmente si potrebbero ottenere.

[caption id="attachment_170397" align="aligncenter" width="629"]



Ocoo è una pentola fornita di diversi programmi per la fermentazione[/caption]

Tutto ciò è possibile in quanto Ocoo permette di combinare tre differenti metodi di cottura in modo semplice e automatico. Pressione, bassa temperatura e infrarossi, emessi dalla pentola di ceramica di germanio: sono queste le azioni che permettono cotture speciali e innovative. Sfruttate la meravigliosa stagione invernale per sperimentare con Ocoo e non tornerete più indietro!



Questa rubrica è a cura di **RG commerciale**.

Info e contatti:
www.rgmania.com
info@rgmania.com