



Ci sono ingredienti che non si limitano a completare un piatto, ma ne diventano l'anima. Il **Burro** e il **Brie Président** appartengono a questa categoria speciale: prodotti capaci di trasformare la cucina in esperienza sensoriale, dove gusto e memoria dialogano in perfetta armonia. Le Guide de L'Espresso, da sempre osservatorio privilegiato sulla cultura gastronomica italiana, hanno scelto di raccontare questa magia attraverso un piccolo viaggio a tavola, realizzato insieme a un marchio che ha fatto della qualità e della tradizione casearia un segno distintivo. Nasce così un ricettario che si sviluppa in quattro tappe, come un menù che abbraccia la convivialità e la raffinatezza: dall'**antipasto** al **dolce**, passando per **primo** e **secondo**. Ogni piatto diventa un'occasione per scoprire le infinite sfumature del **Burro**, ingrediente che sa esaltare consistenze e profumi con discrezione e profondità, e la morbida eleganza del **Brie**, capace di avvolgere i sensi con la sua cremosità vellutata. Non un semplice esercizio di stile, ma una narrazione culinaria che unisce la sapienza dei nostri all'identità inconfondibile di **Président**. Perché cucinare, oggi più che mai, significa scegliere storie da portare in tavola.

Il menù proposto da Président

Antipasto

Biscotto di sablé salata con brie e dadolata di pere tostate al pepe di Sichuan

pagina 221

Primo

Risotto alla cipolla rossa, burro nocciola, petali di cipolla rossa in agrodolce

pagina 223

Secondo

Crema di brie, uovo cotto a bassa temperatura, crostini tostatati, germogli, aceto balsamico

pagina 225

Dolce

Tortino alla nocciola e caffè con crema al burro meringata al Caffè e cioccolato bianco

pagina 227

In viaggio con Président



Biscotto di sablé salata con brie e dadolata di pere tostate al pepe di Sichuan

Un boccone elegante e raffinato che celebra il burro come protagonista assoluto: la sablée salata al pepe di Sichuan è la base friabile su cui si innesta l'armonia di brie e pere spadellate. La speziatura delicata e agrumata del pepe rende il biscotto fragrante e vivace, mentre il brie, cremoso e vellutato, funge da trait d'union tra consistenze e sapori.

La dolcezza delle pere caramellate completa il quadro con un tocco fruttato e avvolgente. Perfetto come amuse-bouche, antipasto gourmet o finger food da aperitivo, questo piccolo scrigno di gusto racconta equilibrio, cura e stile. Un assaggio capace di trasformare la semplicità di pochi ingredienti in un momento di piacevole stupore, meglio ancora se accompagnato da un'ottima bollicina.

Ingredienti

Sablé Salata

250 g di farina 00
150 g di burro Président
1 cucchiaino di pepe di Sichuan macinato
6 g di sale
30 g di parmigiano reggiano grattugiato
1 uovo freddo

Farcitura

1 pera varietà Williams
100 g di Brie Président
20 g di Burro Président

Difficoltà

Facile

Dosi

30 biscottini

Cottura

25 minuti

Preparazione

40 minuti

Procedimento

1. Tagliare il burro freddo a cubetti e lasciare ammorbidire leggermente a temperatura ambiente.
2. Tostare i grani di pepe di Sichuan in padella per 1–2 minuti, lasciare raffreddare e macinare finemente.
3. In una ciotola unire gli ingredienti rimanenti, quindi aggiungere il burro e lavorare velocemente con la punta delle dita o con la foglia della planetaria fino a ottenere un composto sabbioso.
4. Incorporare l'uovo senza impastare troppo, formare un panetto, avvolgere in pellicola e lasciare riposare in frigorifero per almeno un'ora.
5. Riprendere l'impasto, stendere a 4 mm di spessore, ritagliare i biscotti con un tagliabiscotti dal diametro di 3 cm.
6. Disporre su una teglia rivestita di carta forno o silpat.
7. Cuocere in forno statico a 165–170 °C per circa 15–18 minuti, finché la superficie risulti dorata, quindi lasciare raffreddare.
8. In una padella, scaldare a secco 12 cucchiaini di pepe di Sichuan per 1 minuto e aggiungere 20 g di burro. Tagliare la pera in piccoli dadini e versare nella padella.
9. Tostare i cubetti di pera per 10 minuti e comporre i biscotti con il brie e le pere.

Questa ricetta è stata provata e certificata da Le Guide de L'Espresso.



Risotto alla cipolla rossa, burro nocciola, petali di cipolla rossa in agrodolce

Un risotto che racconta il dialogo tra dolcezza e intensità e che torna all'essenza del risotto: la cipolla e il burro come protagonisti e ingredienti gestiti con tecniche diverse per esaltarli entrambi, vicendevolmente. Il burro nocciola, cuore aromatico della preparazione, dona una nota tostata e avvolgente che accompagna i chicchi dall'inizio alla fine, trasformando un gesto semplice come

la mantecatura in un momento di pura eleganza. La cipolla rossa, ingrediente umile e autentico, si veste di nuove sfumature: da un lato diventa base stufata, che si scioglie nel risotto arricchendolo di delicatezza e rotondità, dall'altro si trasforma in petali in agrodolce, che emergono come tocchi vibranti a contrasto. Il risultato è un piatto che unisce tecnica e sensibilità.

Ingredienti

Per il risotto

70 g di burro Président
50 g di cipolla di Tropea
230 g di riso Carnaroli
500 ml circa di brodo vegetale
30 g di burro freddo a cubetti
80 g di parmigiano

Per le cipolle in agrodolce

50 g di petali di cipolla di Tropea
80 ml di aceto di mele
30 g di zucchero
10 g di sale
10 g di burro nocciola

Difficoltà

Facile

Dosi

3 persone

Cottura

30 minuti

Preparazione

40 minuti

Procedimento

1. Preparare il burro nocciola sciogliendo il burro in un pentolino e lasciandolo cuocere a fiamma dolce finché assume un colore ambrato e sprigiona note tostate ma senza mai superare i 120° di temperatura, quindi filtrare per eliminare i residui solidi e tenere da parte.
2. Pelare le foglie esterne per realizzare la cipolla in agrodolce.
3. Tritare finemente la rimanente parte della cipolla e soffriggere con 2 cucchiaini di burro nocciola. Aggiungere del brodo e continuare la cottura per stufatura per altri 10 minuti.
4. Ritirare le cipolle da parte. Nella stessa pentola tostare il riso con un cucchiaino di burro nocciola fino ad avvertire un sentore di tostato, sfumare con del vino bianco, versare tutta la cipolla stufata e proseguire la cottura con il brodo fino a completa cottura.
5. Spegnerne il fuoco, mantecare con cubetti di burro freddo e parmigiano mescolando velocemente.
6. Durante la cottura del riso preparare le cipolle in agrodolce: sobbollire le cipolle in una miscela di aceto, burro, zucchero e sale per circa 2 minuti. Ritirare le cipolle e tenere da parte.
7. Servire il risotto guarnendo con qualche petalo di cipolla e un filo di burro nocciola.

Questa ricetta è stata provata e certificata da Le Guide de L'Espresso.



Crema di brie, uovo cotto a bassa temperatura, crostini tostati, germogli, aceto balsamico

Un piatto che incarna l'essenza della cucina contemporanea, capace di trasformare ingredienti semplici in un'esperienza raffinata e memorabile. Attorno a questa delicatezza si costruisce un equilibrio di sapori che esalta il carattere del piatto. La crema di brie, morbida e avvolgente accoglie l'uovo, amplificando la sensazione di rotondità e regalando un tocco di vellutato al palato. Il

contraltare è dato dal pane tostato, croccante e dorato, porta contrasto e struttura, mentre le gocce di aceto balsamico aggiungono profondità e un accento aromatico che bilancia la ricchezza del formaggio. Perfetto come antipasto in un menù degustazione o come entrée d'impatto per una cena elegante, questo piatto unisce tecnica, raffinatezza e un piacere confortevole.

Ingredienti

Per la crema di brie
120 g di brie Président
30 g di burro Président
70 ml di latte freddo
4 uova
60 g di pane a lievitazione naturale
aceto balsamico tradizionale invecchiato q.b.
germogli per decorare

Difficoltà

Media

Dosi

4 persone

Cottura

10 minuti - 70 minuti
(a seconda della tecnica scelta per l'uovo)

Preparazione

15 minuti

Procedimento

1. Tagliare il pane in piccoli cubetti. Condire con sale e olio evo.
2. Tostare in padella fino ad ottenere una croccantezza uniforme.
3. In una caraffa adatta al microonde versare il brie e il burro a cubetti.
4. Scaldare al microonde a massima potenza per 30 secondi.
5. Versare il latte freddo e frullare subito con un minipimer.
6. Uovo in camicia: Portare a ebollizione una casseruola con acqua e abbassare il calore fino a ottenere un leggero fremito. Aggiungere un cucchiaino di aceto bianco per favorire la coagulazione dell'albume.
7. Rompere un uovo in una ciotolina e, con un cucchiaino, creare un vortice nell'acqua.
8. Versare l'uovo al centro del vortice e lasciare cuocere per circa 3 minuti, fino a quando l'albume risulta compatto e il tuorlo ancora morbido. Scolare con una schiumarola, tamponare su carta assorbente e servire immediatamente.
9. Comporre il piatto versando 2 cucchiaini di crema di brie, adagiare sopra l'uovo a 62°, un pizzico di sale e terminare con alcune gocce di aceto balsamico, il pane tostato e qualche germoglio.

Questa ricetta è stata provata e certificata da Le Guide de L'Espresso.



Tortino alla nocciola e caffè con crema al burro meringata al caffè e cioccolato bianco

Un dolce che unisce eleganza e un'amabile complicità tra ingredienti che si chiamano l'un l'altro: un tortino soffice e profumato grazie alla farina di nocciole e all'aroma avvolgente del caffè, rappresenta una base ricca ma equilibrata, capace di esaltare la qualità del burro utilizzato, vero filo conduttore della ricetta. È lui a dare struttura, morbidezza e pienezza di gusto, sostenendo il gioco aromatico tra tostatura e dolcezza.

A rendere il dolce ancora più intrigante è la crema al burro meringata, lavorata con tecnica e precisione per ottenere una consistenza ariosa e setosa. Perfetto per chiudere una cena importante o per accompagnare un momento di convivialità ricercata, questo dessert racchiude in sé la raffinatezza di un dolce da ristorante e l'intimità di una preparazione fatta con cura.

Difficoltà

Media

Dosi

14 tortini

Cottura

25 minuti

Preparazione

20 minuti per il tortino + 40 minuti per la crema al burro

Ingredienti

Per il tortino

130 g di burro Président
220 g di zucchero bianco semolato
4 uova a temperatura ambiente
300 g di farina 00 per dolci
134 g di farina di nocciole
16 g di lievito per dolci
4 g di sale
88 ml di caffè espresso
100 g di yogurt bianco intero
100 ml di caffè espresso per la bagna

Per la crema al burro meringata

100 g di albume
100 g di zucchero
240 g di burro Président
100 g di cioccolato bianco
70 ml di caffè espresso freddo

Questa ricetta è stata provata e certificata da Le Guide de L'Espresso.

Angela Berton è una food content creator e consulente di digital marketing. Autrice del blog imangy.com e fondatrice della startup eprontoo.com.



Procedimento

Per il tortino

1. In una planetaria con l'accessorio a foglia, montare il burro ammorbidito con lo zucchero fino a ottenere un composto chiaro e spumoso.
2. Aggiungere un uovo alla volta e attendere il completo inserimento prima di procedere con l'aggiunta del successivo. Montare per 5-6 minuti a velocità medio-alta.
3. Incorporare gli ingredienti secchi al composto alternando allo yogurt e caffè, mescolando delicatamente per ottenere un impasto omogeneo e senza grumi.
4. Versare il composto negli stampini in silicone riempiendoli per circa tre quarti della loro capacità. Cuocere in forno statico ventilato a 170 °C per 25 minuti, verificando la cottura con uno stecchino.
5. Sforare, lasciare intiepidire. Si consiglia un raffreddamento in frigo o in abbattitore per sfoderare il tortino.

Per la crema al burro meringata

1. Porre gli albumi con lo zucchero in una ciotola resistente al calore, posizionare a bagnomaria e mescolare costantemente fino a raggiungere i 60-65 °C, assicurandosi che lo zucchero sia completamente sciolto.
2. Togliere la ciotola dal calore e montare con le fruste elettriche o in planetaria fino a ottenere una meringa lucida e stabile, continuando a montare finché la ciotola non risulti tiepida al tatto.
3. Tagliare il burro a circa 10° e versare i cubi all'interno della ciotola, continuando a montare.
4. Proseguire altri 10 minuti a montare a velocità media per ottenere una crema liscia e ariosa.
5. Nel frattempo sciogliere il cioccolato bianco e versarlo nella crema al burro alla temperatura di 28°, continuare a montare raschiando i bordi e terminare aggiungendo il caffè a filo.
6. Bagnare i tortini con un paio di cucchiaini di caffè e decorare a piacere con la crema al burro morbida e servire.