

IL TEMPO DELLA FESTA

design Mario Trimarchi

consulenza Alberto Gozzi



MT
12



Ph. Vincenzo Capasso

Il Tempo della Festa è quando arriva finalmente la mattina senza tempo in cui mamme speciali preparano il pranzo con la sapienza riservata alle occasioni speciali • Il Tempo della Festa è scandito dalla condivisione di piaceri persistenti, dalla gioia dello stare insieme, dalla lieve amarezza di nostalgie future • Il Tempo della Festa è quando il progetto di massima del pranzo diventa progetto esecutivo, cantiere, costruzione, inaugurazione • È allora che piccole architetture da tavola portano in tavola piccole meraviglie per il nostro ingenuo stupore.

Mario Trimarchi

Il Tempo della Festa (Holiday time) is when the long-awaited morning has finally arrived and mothers prepare a special meal with the know-how reserved for special occasions • Il Tempo della Festa is for sharing ageless pleasures, the joy of being together and the slightly bitter tinge of future nostalgia • Il Tempo della Festa is when the meal preliminary project becomes the final design, construction site, building activities and grand opening • It is then that these miniature works of architecture, these little packages of delight, are brought to the table for our naive amazement.

Mario Trimarchi

IL TEMPO DELLA FESTA

“Le belle arti sono cinque e cioè: la pittura, la scultura, la poesia, la musica e l’architettura, che ha come ramo principale la pasticceria”

IL TEMPO DELLA FESTA

“The fine arts are five in number, namely: painting, sculpture, poetry, music, and architecture, the principal branch of the latter being pastry”

IL TEMPO DELLA FESTA

“Les beaux-arts sont au nombre de cinq, c'est-à-dire : la peinture, la sculpture, la poésie, la musique et l'architecture, dont la branche principale est la pâtisserie”

IL TEMPO DELLA FESTA

“Es gibt fünf Künste: Malerei, Bildhauerei, Poesie, Musik - und Architektur, deren Hauptzweig die Konditorei ist”

(Marie Antoine Carême, 1784 - 1833)

Il Tempo della Festa (le temps de la fête) est lorsque, finalement, arrive l'éternel matin où des mamans spéciales préparent le déjeuner avec la sagesse que l'on réserve aux occasions spéciales • Il Tempo della Festa est marqué par le partage de plaisirs durables, la joie d'être ensemble, la légère amertume de nostalgie futures • Il Tempo della Festa est lorsque le projet théorique du déjeuner devient projet exécutif, chantier, construction, inauguration • C'est alors que de petites architectures apportent sur la table des petites merveilles, à notre étonnement naïf.

Mario Trimarchi

Il Tempo della Festa (die Zeit der Fröhlichkeit) beginnt, wenn der lang erwartete Morgen endlich anbricht und die Mütter besondere Speisen zubereiten, die besonderen Anlässen vorbehalten sind • Il Tempo della Festa ist, wenn wir bleibende Freuden teilen, die Freude des Zusammenseins und die leicht bitttere Mischung mit zukünftiger Nostalgie • Il Tempo della Festa ist, wenn der Entwurf schließlich umgesetzt wird und das Essen nicht mehr länger nur ein Plan ist, sondern Baustelle, Gestaltung und Einweihung real werden • Dann passiert es, dass diese Miniaturwerke der Architektur, diese kleinen Pakete der Entzückung auf den Tisch kommen, um uns unbedarfzt zu erstaunen.

Mario Trimarchi



TIMBALLO DI INSALATA RUSSA ALLA BARBABEIOLA, MIMOSA DI UOVA SODE E SALMONE AFFUMICATO CON CAVIALE

Preparate l'insalata russa con **pata**, **carote**, **fagiolini verdi**, **piselli** lessati e **barbabietole** tagliate a dadini. Il tutto condito e mescolato con **maionese** non troppo soda • Cuocete le **uova** sode, affettatene per la composizione del timballo e passate al setaccio le altre con le quali preparate una mimosa • Nei timballi, mettete le fettine di uova come decorazione, poi riempite con l'insalata russa. Disponeteli nel frigorifero • Sformate i timballi su piatti freddi, decorate con la mimosa di uova e completate il piatto con **salmone affumicato** e **caviale**.

RUSSIAN SALAD WITH BEETROOT, MIMOSA EGGS AND SMOKED SALMON WITH CAVIAR

Prepare the Russian salad by dicing the **potatoes**, **carrots**, **green beans**, boiled **peas** and **beetroot**. Add **mayonnaise** (not too firm) and mix well • Hard-boil the **eggs**. Slice some for the timbale, and prepare the others as devilled eggs • Put the egg slices in the timbales to decorate, then fill with the Russian salad. Place in the fridge • Turn out onto cold plates and decorate with the devilled eggs. Complete the dish with **smoked salmon** and **caviar**.



TIMBALE DE SALADE RUSSE À LA BETTERAVE, MIMOSA D'OEufs DURS ET SAUMON FUMÉ AU CAVIAR

Préparez la salade russe avec des **pommes de terre**, **carottes**, **haricots verts**, **petits pois** cuits et **betteraves** coupées en dés. Assaisonnez le tout avec une **mayonnaise** pas trop ferme et mélangez • Faites cuire les **œufs** durs puis coupez-en quelques-uns en rondelles pour la préparation de la timbale, passez les autres à la moulinette pour préparer le mimosa • Mettez les tranches d'œufs durs dans les timbales en guise de décoration, puis remplissez-les avec la salade russe. Mettez les timbales dans le réfrigérateur • Démoulez sur des assiettes, décorez avec le mimosa d'œufs et garnissez l'assiette avec du **saumon fumé** et du **caviar**.

RUSSISCHER SALAT MIT ROTER RÜBE, MIMOSE EIER, RÄUCHERLACHS UND KAVIAR

Den Russischen Salat mit **Kartoffeln**, **Karotten**, **grünen Bohnen**, gekochten **Erbsen** und würfelig geschnittener roter **Rübe** zubereiten. Dann alles mit nicht zu dickflüssiger **Majonäse** abschmecken und verrühren • Die **Eier** hart kochen und einige für die Timbaleförmchen im Scheiben schneiden. Den Rest durch das Sieb drücken und damit eine Mimose formen • Die Eierscheiben als Garnierung in die Timbaleförmchen geben und diese dann mit dem Russischen Salat füllen. Die Timbalen in den Kühlschrank stellen • Die Timbalen auf kalte Teller stürzen, mit der Eiermimose verzieren und das Gericht mit **Räucherlachs** und **Kaviar** vervollständigen.



TIMBALLO DI SUSHI, RISI E BISI

N.B. Generalmente la preparazione dei sushi contiene pesci di carne bianca come orata, dentice, seppia, aliotide (orecchia di mare), tonno, scampi, ecc. • Sushi: preparazione a base di **pesce crudo assortito**, affettato molto sottile, servito con piccoli cilindri di **riso** avvolti in speciali **alghe** e **salse** diverse • Fate cuocere il riso ed i **piselli**, lasciate raffreddare • Prendete i sushi a vostro piacere e sistematevi nei timbali, leggermente oliati • Completate con **risi e bisi** • Al momento di servire, sfornate i timballi sui piatti freddi ed accompagnate con salsa di soia e wasabi.

SUSHI TIMBALE WITH RICE AND GREEN PEAS

NB: sushi usually contains white fish such as gilthead bream, dentex, cuttlefish, abalone (ear-shell), tuna, scampi, etc. • Sushi: a mix of **assorted raw fish**, very finely sliced and served with little cylinders of **rice** wrapped in special **seaweed**, and various **sauces** • Cook the rice and **peas**, then leave them to cool • Take your selection of sushi and arrange it in the lightly oiled timbales • Top with "**risi e bisi**" • When you're ready to serve them, turn the timbales out onto cold plates and serve with soy and wasabi sauces.



TIMBALE DE SUSHIS, "RISI E BISI"

N.B. En général, la préparation des sushi contient du poisson à chair blanche comme la dorade, vivaneau, calamar, ormeau (oreille de mer), thon, gambas, etc.

- Sushi: préparation à base de **poisson cru varié**, coupé en tranches très fines, servi dans des petits cylindres de **riz** entourés d'**algues** spéciales et de plusieurs **sauces** • Faites cuire le riz et les **petits pois**, laissez refroidir • Prenez les sushi que vous voulez et placez-les dans les timbales légèrement huilés • Complétez avec le "**risi e bisi**" • Au moment de servir, démoulez les timbales sur des assiettes froides et accombez avec une sauce de soja et du wasabi.

SUSHI TIMBALE MIT REIS UND ERBSEN

Hinw.: Normalerweise wird Sushi mit Fisch und Meeresfrüchten mit hellem Fleisch, wie Goldbrasse, Zahnbrasse, Tintenfisch, Abalone (Seeohr), Tunfisch, Scampi usw., zubereitet • Sushi: Gericht auf der Basis von gemischtem, **rohem Fisch**, der in sehr dünne Scheiben geschnitten und in kleinen, mit speziellen **Algen** umwickelten **Reiszylindern** mit verschiedenen **Saucen** serviert wird • Den Reis und die **Erbsen** kochen und abkühlen lassen • Beliebige Sushiarten nehmen und in die leicht mit Öl eingefetteten Timbaleförmchen legen • Mit "**Risi-Bisi**" auffüllen • Beim Servieren die Timbaleförmchen auf kalte Teller stürzen und mit Sojasauce und Wasabi garnieren.



TIMBALLO DI TAGLIOLINI PAGLIA E FIENO PUNTE D'ASPARAGI, POMODORO E SCAMPI

Fate dorare le **code di scampi** sgusciate, in poco **olio**, un minuto. Salatele e mettetele da parte • Nella padella scaldate il **pomodoro** tagliato a listarelle, salate e mettete un **rametto di basilico** e olio d'oliva extra vergine • Aggiungete le **punte d'asparagi** e gli scampi, precedentemente cotti, mescolando il tutto • Unitevi i **tagliolini paglia e fieno** "al dente", poi fate saltare così da amalgamare bene la pasta con il condimento • Riempite i timballi al fine di presentare poi i tagliolini come uno sformato caldo • Guarnite il piatto con asparagi, listarelle di pomodoro e scampi.

TAGLIOLINI NOODLES "PAGLIA E FIENO", ASPARAGUS TIPS, TOMATO AND SCAMPI

Lightly brown the shelled **scampi** in a little **oil** for a minute. Add salt, then remove from the pan and set aside • Cut the **tomato** into strips and heat in a frying pan. Add salt, **fresh basil** and extra virgin olive oil • Add the **asparagus tips** and scampi, and mix well • Cook the **tagliolini** "al dente" and add to the frying pan, making sure the pasta is well mixed with the dressing • Fill the timbales then turn them out, serving the tagliolini like a hot flan • Decorate the dish with asparagus, strips of tomato, and scampi.



TIMBALE DE TAGLIOLINI PAGLIA E FIENO AUX POINTES D'ASPERGES, TOMATES ET LANGoustINES

Faites dorer pendant une minute les **queues de langoustines** décortiquées dans un peu d'**huile d'olive**. Salez-les et réservez-les • Faites chauffer la **tomate** coupée en julienne dans une poêle, salez et ajouter quelques feuilles de **basilic** et de l'huile d'olive vierge extra • Ajouter les **pointes d'asperges** et les langoustines cuites précédemment, puis mélanger le tout • Ajoutez les « **tagliolini paglia e fieno** al dente », puis faites sauter pour bien amalgamer les pâtes et l'assaisonnement • Remplissez les timbales de façon à présenter les tagliolinis façon timbale chaude • Garnissez avec les asperges, la julienne de tomate et les langoustines.

BANDNUDELN "TAGLIOLINI PAGLIA E FIENO", SPARGELSPITZEN, TOMATEN UND SCAMPI

Die geputzten **Scampischwänze** in wenig **Öl** eine Minute lang anbräunen. Salzen und zur Seite stellen • Die in Streifen geschnittene **Tomate** in der Pfanne erhitzen, salzen und einen Zweig **Basilikum** und natives Olivenöl extra beigegeben • Die **Spargelspitzen** und die zuvor gekochten Scampi beimengen und alles vermischen • Die "al dente" gekochten **Tagliolini Paglia e Fieno** beigegeben und in der Pfanne schwenken, damit die Nudeln sich gut mit der Sauce vermischen • Die Timbaleförmchen befüllen, damit die Tagliolini wie ein heißes Timbale serviert werden können • Den Teller mit Spargel, in Streifen geschnittene Tomaten und Scampi garnieren.



TIMBALLO DI POLENTA E FOIE GRAS, INSALATA DI OVOLI E TARTUFO BIANCO

Liberate gli **ovoli** dalla pellicola bianca esterna, affettateli molto sottili, salate e condite con poco **succo di limone** • Mescolate delicatamente finché il **sale** sia ben distribuito • Aggiungete l' **olio**, mescolate nuovamente e aromatizzate con **tartufo bianco** • Preparate la **polenta**, aggiungendo poco olio all'acqua salata di cottura. Risulterà più morbida e delicata • Mettetela nei timballi alternando con **fettine di foie gras** e sformateli su piatti caldi • Servite con l'insalata di ovoli al tartufo o con un ragù di funghi trifolati.

CORNMEAL MUSH AND GOOSE-LIVER, MUSHROOM AND TRUFFLE-SALAD

Remove the white film from the **mushrooms** and slice them very finely. Dress with salt and a little **lemon juice** • Mix carefully to distribute the **salt** well • Add the **oil** and mix again before adding the **truffle** • Make the **polenta**, adding just a small amount of oil to the salted cooking water • This will make it softer and more delicate • Put it in the timbales, alternating with slices of **goose liver**. Turn out onto warm plates • Serve with the Ovoli mushroom and truffle salad, or a ragù sauce made with truffled mushrooms.



TIMBALE DE POLENTA ET FOIE GRAS, SALADE D'ORANGES ET TRUFFES

Retirez la peau des **oranges**, coupez-les en lamelles, salez et assaisonnez avec un peu de **jus de citron** • Mélangez délicatement pour bien distribuer le **sel** • Ajoutez de l'**huile d'olive**, mélangez de nouveau et aromatisez avec de la **truffe blanche** • Préparez la polenta en ajoutant un peu d'huile à l'eau de cuisson salée. La **polenta** sera plus moelleuse et plus délicate • Versez-la dans les timbales en alternant avec des petites tranches de **foie gras** et démoulez-les sur des assiettes chaudes • Servez avec la salade d'oranges à la truffe ou avec une ragoût de champignons sautés à l'ail et au persil.

MAISGRÜTZE UND GÄNSELEBER-TIMBALE, BUTTERPILZE-SALAT MIT TRÜFFELN

Den weißen Film der **Butterpilze** entfernen, sie in sehr dünne Scheiben schneiden, salzen und mit ein wenig **Zitronensaft** abschmecken • Vorsichtig umrühren, bis das **Salz** sich gut verteilt hat • Das **Öl** beimengen, erneut verrühren und mit **weißer Trüffel** abschmecken • Die Polenta zubereiten und dabei dem gesalzenen Kochwasser ein wenig Öl beimengen. So wird die **Polenta** weicher und feiner • Die Timbale abwechselnd mit Polenta und Scheiben **Gänseleber** füllen und auf einen warmen Teller stürzen • Mit dem Butterpilze mit Trüffel oder mit einer Sauce aus kleingehackten Pilzen servieren.



TIMBALLO DI RISO MANTECATO ALLE ERBE, GAMBERI E ZUCCHINE

Fate dorare le fettine di **zucchine** in poco **olio** e **burro** per pochi minuti, salate e mettetele da parte al caldo • In una casseruola bassa mettete poco olio; unite le **code di gamberi** e fatele dorare per pochi minuti, salatele e mettetele da parte al caldo • Preparate il **risotto** e mantecate alla fine della cottura con burro e le **erbe** tritate finemente • Disponete il risotto nei timballi, intercalando con le zucchine ed i gamberi • Servite su un piatto caldo, come uno sformato e guarnite il piatto con zucchine e gamberi della stessa preparazione.

RISOTTO TIMBALE WITH HERBS, SHRIMPS AND VEGETABLE MARROW

Lightly brown the slices of **courgettes** in a little **oil** and **butter** for a few minutes. Add salt and put to one side (keep warm) • Put a little oil in a pan, then add the **prawns** and cook for a few minutes. Add salt and put to one side (keep warm) • Prepare the **risotto**. When it's cooked, add butter and finely chopped **herbs** and stir until creamy • Put the risotto in the timbales, alternating layers of rice with courgettes and prawns • Turn out onto a warm plate to serve, decorated with extra courgettes and prawns.



TIMBALE DE RISOTTO AUX FINES HERBES, CREVETTES ROSE ET COURGETTES

Faites dorer des rondelles de **courgette** dans un peu d'**huile** et **beurre** pendant quelques minutes, salez et réservez au chaud • Versez un peu d'huile dans une casserole ; ajoutez les **queues de crevettes** et faites-les dorer quelques minutes, salez et réservez au chaud • Préparez le **risotto** et à la fin de la cuisson, mélanger avec le beurre et les fines **herbes** finement hachées, afin d'obtenir un risotto légèrement onctueux • Versez le risotto dans les timbales en alternant avec les courgettes et les crevettes • Servez sur un plat chaud, comme une timbale et garnissez le plat avec les courgettes et les crevettes de la préparation.

RISOTTO TIMBALE MIT KRÄUTERN, GARNELEN UND ZUCCHINI

Die **Zucchinischeiben** wenige Minuten lang in wenig **Öl** und **Butter** anbräunen, sie salzen und für später warm halten • Wenig Öl in eine niedrige Kasserolle gießen. Die **Garnelenschwänze** beimengen und wenige Minuten lang anbräunen, salzen und für später warm halten • Das **Risotto** zubereiten und am Ende der Kochzeit mit Butter und feingehackten **Kräutern** verfeinern. • Das Risotto in die Timbaleförmchen füllen und dabei mit Schichten mit Zucchini und Garnelen abwechseln • Auf einem warmen Teller wie ein Timbale servieren und den Teller mit einem Teil der Zucchini und Garnelen garnieren.



SFORMATO DI ZUCCA

Fate cuocere la **patata** al vapore e la **zucca** con la buccia, al forno avvolta in un foglio di alluminio • Ricavate la polpa della zucca e passatela al setaccio con la patata, aggiungete il **tuerlo d'uovo**, leggermente sbattuto, **amaretto** polverizzato, **parmigiano gratugiato**, **sale** e **pepe** • Preparate una **besciamella** densa ed unitela alla purea • Montate a neve l'**albume** ed incorporatevelo delicatamente al composto ottenuto • Imburrate i timballi, versatevi il composto e fate cuocere a bagnomaria in forno per 15 minuti circa.

PUMPKIN PUDDING

Steam-cook the **potato**. Bake the **pumpkin** (with its skin) in the oven, wrapped in aluminium foil • Scrape out the pumpkin flesh and pass it through a sieve with the potato. Add the lightly beaten **egg yolk**, crushed **macaroon**, **grated Parmesan**, salt and **pepper** • Prepare a thick **béchamel sauce** and add it to the purée • Beat the **egg white** till stiff, then gently work it into the mixture • Grease the timbales, pour in the mixture, and cook in a bain-marie in the oven for about 15 minutes.



TIMBALE DE POTIRON

Faites cuire la **pomme de terre** à la vapeur et le **potiron** au four avec sa peau en l'enveloppant dans du papier d'aluminium • Extraire la pulpe du potiron et passez-la à la moulinette avec la pomme de terre, ajoutez le jaune d'œuf légèrement battu, un **macaron** pilé, du **parmesan râpé**, **salez**, **poivrez** • Préparez une **béchamel** dense et incorporez-la à la purée • Montez le **blanc** en neige et incorporez-le délicatement à la préparation obtenue • Beurrez les **timbales**, versez-y la préparation et faites cuire au bain-marie dans le four pendant 15 minutes environ.

KÜRBIS AUFLAUF

Die **Kartoffel** dampfgaren und den **Kürbis** mit Schale in ein Blatt Alufolie gewickelt im Ofen backen • Das Kürbisfleisch mit der Kartoffel durch ein Sieb passieren, das leicht geschlagene **Eigelb**, **Amarettopulver**, **geriebenen Parmesan**, Salz und Pfeffer beimengen • Eine dickflüssige **Béchamelsauce** zubereiten und dem Püree beimengen • Das **Eiweiß** zu Schnee schlagen und es vorsichtig dem Gemisch unterheben • Die Timbaleförmchen ausbuttern und die Mischung hineingießen. Dann alles ca. 15 Minuten lang im Wasserbad kochen.



CONIGLIO IN GELATINA, PRUGNE E FOIE GRAS

Fate sciogliere il **dado di gelatina** nell'acqua bollente; aggiungete **aceto di mele e marsala** • Lasciate intiepidire, versatene poca nei timballi e metteteli in frigorifero • Fate rosolare le **lombatine di coniglio** con **olio e burro** • Fiammeggiate con **cognac** • Bagnate con **vino bianco** • Aggiungete **il rosmarino**, salate, pepate e fate cuocere a coperto per pochi minuti, bagnando la carne col fondo di cottura. Se necessario aggiungete del **brodo** • Togliete la carne, fatela raffreddare, affettatela • Completate i timballi, mettendo verticalmente di lato la lombatina, il **foie gras** e le **prugne**, poi versatevi la gelatina. Disponete i timballi nel frigorifero.

JELLIED RABBIT WITH PRUNES AND GOOSE LIVER

Dissolve the **gelatine leaves** in boiling water, then add the **apple vinegar** and **marsala** wine • Leave to cool, then pour a little into the timbales. Put them in the fridge • Brown the **rabbit fillets** with **oil and butter** • Singe with **cognac** • Moisten with **white wine** • Add the **rosemary**, salt and pepper, then cover and cook for a few minutes, basting the meat with the cooking juices If necessary, add a little **stock** • Remove the meat from the pan. Leave to cool, then slice • Complete the timbales by inserting the meat, **goose liver** and **prunes** vertically. Pour in the remaining jelly. Put the timbales in the fridge.



ASPIC DE LAPIN AUX PRUNEAUX ET FOIE GRAS

Faites fondre le **cube de gélatine** dans de l'eau bouillante; ajoutez du **vinaigre de pommes** et du **Marsala** • Laissez tiédir, versez-en une petite quantité dans les timbales et mettez-les au réfrigérateur • Faites revenir le **râble de lapin** avec du **beurre** et de l'**huile** • Flambez au **cognac** • Déglacez au **vin blanc** • Ajoutez le **romarin**, salez, poivrez et faites cuire quelques minutes à couvert, arrosez la viande avec le fonds de cuisson. Si nécessaire, ajouter du **bouillon** • Retirez la viande, laissez-la refroidir, coupez-la en tranches • Complétez les timbales en plaçant verticalement sur le côté le râble, le **foie gras** et les **pruneaux**, puis ajoutez la gélée. Mettez les timbales dans le réfrigérateur.

KANINCHEN IN ASPIK MIT DÖRRPFLAUME UND GÄNSELEBER

Den **Gelatinewürfel** in heißem Wasser auflösen. **Apflessig** und **Marsala** beimengen • Abkühlen lassen und wenig in die Timbaleförmchen gießen. In den Kühlschrank stellen • Die **Lendenstückchen** vom **Kaninch**en mit **Öl** und **Butter** anschmoren • Mit **Cognac** flamben • Mit **Weißwein** ablöschen • **Rosmarin** beimengen, salzen, pfeffern und wenige Minuten lang zugedeckt kochen lassen. Dabei das Fleisch mit dem Kochfond übergießen. Falls notwendig **Brühe** beigegeben • Das Fleisch vom Herd nehmen, abkühlen lassen und in Scheiben schneiden • Die Timbaleförmchen befüllen indem man die Lendenstückchen vertikal auf die Seiten und dann das **Foie Gras** und die **Dörrpflaumen** hineingibt. Dann Gelatine darübergießen. Die Timbaleförmchen in den Kühlschrank stellen.



SFORMATO DI SPINACI E CAROTE, FONDUTA DI FONTINA VALDOSTANA AL TARTUFO

Fate cuocere al vapore **spinaci** e **carote** separatamente. Preparate due puree: incorporate il **tuorlo d'uovo** sbattuto, **parmigiano grattugiato**, **sale** e **pepe** • Preparate una **besciamella**, unitela alle puree, aggiungete l'**albumine** montato a neve • Imburrate i timballi, mettete il composto di carote per sbieco, poi gli spinaci • Fate cuocere a bagnomaria in forno 15 minuti ca. • Fonduta: tagliate la **fontina** a dadini, tritatela, mettetela a bagno nel **latte** 2 ore ca. • Fatela cuocere lentamente a bagnomaria, lavorando con un cucchiaino di legno, fino ad ottenere una crema omogenea • Aromatizzate col **tartufo** • Sformate in piatti caldi e servite con la fonduta.

SPINACH AND CARROT PUDDING, MELTED FONDUE-CHEESE WITH TRUFFLES

Steam-cook the **spinach** and **carrots** separately. Prepare two purées: mix together the beaten **egg yolk**, **grated Parmesan**, **salt** and **pepper** • Make a **béchamel** sauce and add it to the purées. Beat the **egg white** till stiff, then add it to the bowl • Butter the timbales and pour in first the carrot mixture (holding the timbale tilted so the level of the mixture is sloping), then the spinach • Cook in a bain-marie in the oven for about 15 minutes • Fondue: cut the **cheese** into little cubes and leave to soak in the **milk** for about 2 hours • Cook it slowly in a bain-marie, stirring with a wooden spoon until the mixture is smooth and creamy • Flavour with the **truffle** • Turn out onto warm plates and serve with the fondue.



TIMBALE D'ÉPINARDS ET CAROTTES, FONDUE DE FROMAGE VALDÔTAIN AUX TRUFFES

Faites cuire séparément les **épinards** et les **carottes** à la vapeur. Préparez deux purées : incorporez le **jau-ne d'œuf** battu, du **parmesan râpé**, **salez**, **poivrez** • Préparez une **béchamel**, ajoutez-la aux purées, ajoutez le **blanc d'œuf** monté en neige • Beurrez les timbales, verser la purée de carottes de bas puis les épinards • Faites cuire au bain-marie dans le four pendant 15 minutes environ • Fondue : coupez la **Fontina** en dés, hachez-la et mettez-la dans le **lait** pendant deux heures environ • Faites-la cuire lentement au bain-marie en la travaillant avec une cuillère en bois jusqu'à obtenir une crème homogène • Aromatisez avec la **truffe** • Démoulez sur des assiettes chaudes et servez avec la fondue.

SPINAT UND KAROTTEN PUDDING, FONTINA-KÄSE FONDUE MIT TRÜFFELN

Den **Spinat** und die **Karotten** getrennt dampfgaren. Zwei Pürees zubereiten: Das geschlagene **Eigelb**, **ge-riebenen Parmesan**, **Salz** und **Pfeffer** beimengen • Eine **Béchamelsauce** zubereiten und mit den Pürees vermischen, das zu Eischnee geschlagene **Eiweiß** zugeben • Die Timbaleförmchen ausbuttern, das Karottentopfuree schräg einfüllen und dann mit den Spinat auffüllen • Ca. 15 Minuten lang im Wasserbad im Ofen backen • Fondue: Den **Fontina** in Würfel schneiden, zerhacken und ca. 2 Stunden in **Milch** einweichen • Bei geringer Hitze im Wasserbad kochen lassen und mit einem Holzkochlöffel verrühren, bis eine gleichmäßige Creme entsteht • Mit **Trüffel** abschmecken • Die Timbaleförmchen auf warmen Tellern stürzen und mit dem Fondue servieren.



BUDINO ALLA MENTA, CIOCCOLATO BIANCO E NERO

Mettete i **fogli di gelatina** a bagno nell'acqua • Scaldate il **latte**, mettete lo **zucchero** e la gelatina ben strizzata; lasciate raffreddare • Aggiungete lo **sciroppto di menta** verde e la **panna montata**. Mescolate il tutto • Versate il composto nei timballi e metteteli nel frigorifero per 2 ore circa. Servite accompagnando la **salsa al cioccolato, bianco e nero**.

BAVARIAN PEPPERMINT, WHITE AND DARK CHOCOLATE SAUCE

Put the **gelatin leaves** to soak in water • Heat the **milk**. Add the **sugar** and the gelatine leaves (after squeezing out as much water as possible), then leave to cool • Add the **green mint syrup** and **whipped cream**, and mix well • Pour the mixture into the timbales. Leave them in the fridge for about 2 hours. Serve with the **white and dark chocolate sauce**.



BAVAROIS À LA MENTHE, CHOCOLAT BLANC ET NOIR

Faites tremper les **feuilles de gélatine** dans de l'eau
• Faites chauffer le **lait**, ajoutez le **sucré** et la gélatine bien essorée ; laissez refroidir • Ajoutez le **sirop de menthe** verte et la **chantilly**. Mélangez le tout
• Versez la préparation dans les timbales et mettez-les dans le réfrigérateur pendant environ 2 heures. Servez en les accompagnant de **sauce au chocolat blanc** et **noir**.

PFEFFERMINZ BAYRISCHE CREME, SCHOKOLADE SAUCE

Die **Gelatineblätter** in Wasser einweichen • Die **Milch** erhitzen und den **Zucker** und die gut ausgewrungene Gelatine beigeben. Abkühlen lassen • Den **grünen Minzesirup** und die **Schlagsahne** beimengen. Alles verrühren • Die Mischung in die Timbaleförmchen gießen und ca. 2 Stunden in den Kühlschrank stellen. Mit der Sauce aus **weißer Schokolade** und **Bitterschokolade** servieren.



TIMBALLO DI MOUSSE DI FRUTTA

Montate la **panna** • Frullate separatamente la **frutta**; aggiungete lo **zucchero** e lasciate riposare per qualche istante • Incorporate, poco alla volta, la panna montata nelle tre diverse puree di frutta • Disponete i composti a strati nei timballi e metteteli nel freezer per 3 ore circa • Servite semplicemente su piatti freddi, oppure con salse a parte: al cioccolato, alla vaniglia o zabaione freddo.

FRUIT MOUSSE TIMBALE

Whip the **cream** • Whisk the various **fruits** separately, then add the **sugar** and leave to rest for a moment • Gradually work the whipped cream into the three different fruit purées • Arrange the three mixtures in layers in the timbales. Leave them in the freezer for about 3 hours • Serve ungarnished, on cold plates, or with sauces (served separately): chocolate, vanilla or cold zabaglione.



TIMBALE DE MOUSSE AUX FRUITS

Fouettez la **crème fraîche** • Passez les **fruits** séparément au mixer ; ajoutez le **sucré** et laissez reposer pendant quelques instants • Incorporez, petit à petit, la crème fouettée dans les différentes purées de fruits • Disposez les préparations en couches dans les timbales et mettez-les dans le congélateur pendant 3 heures environ • Servez simplement sur des assiettes froides ou avec des sauces à part : au chocolat, à la vanille ou avec un sabayon froid.

OBSTMOUSSE TIMBALE

Die **Sahne** aufschlagen • Die **Früchte** getrennt pürieren. Den **Zucker** beimengen und ein wenig ruhen lassen • Die Schlagsahne langsam unter die drei verschiedenen Fruchtepürees unterheben • Die Pürees in Schichten in das Timbaleförmchen gießen und ca. 3 Stunden lang in den Tiefkühlschrank stellen • Einfach auf kalten Tellern oder mit separaten Saucen servieren: Schokolade- oder Vanillesauce oder kalter Zabaione.



SEMIFREDDO AL CAFFÈ E CANNELLA

Preparate una crema pasticciera al caffè, lavorando latte, zucchero, tuorlo d'uovo, farina bianca, caffè solubile e rum. Lasciate raffreddare • Fate una meringa con l'albumine d'uovo, zucchero a velo e una goccia di succo limone • Unitela alla crema pasticciera al caffè • Incorporate cannella e panna montata, mescolando lentamente dal basso in alto per non smontare gli albumi e far granire la panna • Versate nei timbali e trasferite nel freezer per 6 ore circa • Potete servirlo con una salsa al cioccolato, sia calda che fredda.

COFFEE AND CINNAMON PARFAIT

Prepare a coffee-flavoured custard cream by mixing together **milk, sugar, egg yolk, white flour, instant coffee** and **rum**. Leave to cool • Make a meringue with the **egg white, icing sugar** and a drop of **lemon juice** • Add this to the coffee custard cream • Work in the **cinnamon** and **whipped cream**, mixing slowly from the bottom upwards to avoid deflating the egg whites and making the cream "grainy" • Pour into the tumbales and leave in the freezer for about 6 hours • You can serve it with a hot or cold chocolate sauce.



PARFAIT AU CAFÉ ET À LA CANNELLE

Préparez une crème pâtissière au café en travaillant le **lait**, le **sucré**, le **jaune d'œuf**, la **farine blanche**, le **café soluble** et le **rum**. Laissez refroidir • Préparez une meringue avec le **blanc d'œuf** battu en neige, du **sucré glace** et une goutte de **jus de citron** • Ajoutez-la à la crème pâtissière au café • Incorporez la **cannelle** et la **crème fouettée** en mélangeant lentement de bas en haut pour ne pas démonter les blancs battus en neige et faire coaguler la crème fraîche • Versez dans les timbales et mettez-les dans le congélateur pendant 6 heures environ • Vous pouvez les servir avec une sauce au chocolat chaude ou froide.

HALBGEFRORENES AUS KAFFEE UND ZIMT

Eine Kaffeecreme zubereiten, indem man **Milch**, **Zucker**, **Eigelb**, **weißes Mehl**, **löslichen Kaffee** und **Rum** vermengt, Abkühlen lassen • Eine Meringe mit **Eiweiß**, **Staubzucker** und einem Tropfen **Zitronensaft** zubereiten • Diese der Kaffeecreme beimengen • **Zimt** und **Schlagsahne** unterheben, indem man langsam von unten nach oben verrührt, damit das Eiweiß nicht in sich zusammenfällt und die Sahne nicht krümelig wird • In die Timbaleförmchen gießen und diese ca. 6 Stunden in den Tiefkühl-schrank stellen • Sie können das Halbgefrorene mit heißer oder kalter Schokoladensauce servieren.



**100%
PLATINUM
SILICONE**

-60°C

-76°F

+230°C
+446°F



NOTE GENERALI

Prima di utilizzare il timballo in silicone per la prima volta, lavarlo accuratamente con acqua calda (50°C) o in lavastoviglie • Imburcare il timballo per migliorarne l'antiaderenza • Per gli utilizzi successivi non è necessario ripetere questa operazione.

ISTRUZIONI PER L'USO

Versare l'impasto nel timballo. Mettere il preparato nel forno, nel frigorifero o nel freezer. • **Nota:** il timballo può passare direttamente dal freezer al forno • Quando il preparato è pronto, sfornare con una lieva flessione del timballo, staccando delicatamente i bordi prima di rigirarli • **Attenzione:** in caso di cottura, estrarre il preparato solo dopo il completo raffreddamento • Lavare il timballo in lavastoviglie o con acqua calda e detersivo liquido per piatti.

AVVERTENZE

Non porre il timballo a contatto con fonti dirette di calore (piastre elettriche, fiamme, grill, piastre in vetroceramica, ecc.) • Non utilizzare coltelli e oggetti appuntiti direttamente nel timballo • Non pulire il timballo con spugne abrasive o con detersivi contenenti sostanze abrasive • Il timballo può essere lavato normalmente in lavastoviglie • **Nota:** è consigliato l'uso del brillantante.

GENERAL NOTES

Before using the silicone timbale mould for the first time, wash it thoroughly with hot water (50°C), by hand or in the dishwasher • Butter the mould to improve its non-stick capacity • This only needs to be done once, before the first use.

USER INSTRUCTIONS

Pour the mixture into the timbale mould. Put it in the oven, fridge or freezer • **NB:** the mould can pass directly from the freezer to the oven • When it's ready, carefully detach the edges of the mixture and bend the mould slightly before turning it upside down to turn out the contents • **Warning:** if the mixture has been cooked, wait until it has cooled down completely before turning it out • Wash the mould in a dishwasher or with hot water and washing-up liquid.

WARNINGS

Do not put the mould in contact with direct heat sources (electric plates, flames, grills, ceramic glass plates, etc.) • Do not use knives or sharp objects directly inside the mould • Do not clean the mould with abrasive sponges or detergents containing abrasive substances • The mould can also be washed in a dishwasher • **NB:** you are advised not to use a rinse aid.

REMARQUES GÉNÉRALES

Avant la première utilisation du timbale en silicone, le laver délicatement à l'eau chaude (50°C) ou au lave-vaisselle

- Graisser le timbale pour améliorer sa propriété anti-adhesive • Pour les utilisations suivantes, cette opération n'est pas nécessaire.

MODE D'EMPLOI

Verser la préparation dans le timbale. Le mettre dans le four, le frigo ou le congélateur • **Remarque:** le timbale peut passer directement du congélateur au four • Quand la préparation est prête, démouler avec une légère pression en détachant délicatement les bords avant de les retourner • **Attention:** en cas de cuisson, extraire la préparation uniquement après son refroidissement total • Laver le timbale au lave-vaisselle ou avec de l'eau chaude et du liquide vaisselle.

AVERTISSEMENTS

Ne pas poser le timbale directement sur des sources de chaleur (plaques électriques, flammes, gril, plaques en vitrocéramique, etc.) • Ne pas utiliser de couteaux ou d'objets pointus directement dans le timbale • Ne pas nettoyer le timbale avec des éponges abrasives ou des détergents contenant des substances abrasives • Le timbale peut être lavé normalement au lave-vaisselle • **Remarque:** nous déconseillons l'utilisation du liquide de rinçage.

ALLGEMEINE ANMERKUNGEN

Vor der ersten Verwendung der Timbaleform ist diese sorgfältig mit warmem Wasser (50°C) oder im Geschirrspüler zu waschen • Buttern Sie die Timbaleform zur Verbesserung der Antihaft-Eigenschaften • Bei den nachfolgenden Verwendungen ist die Wiederholung dieses Vorganges nicht notwendig.

GEBRAUCHSANWEISUNG

Füllen Sie die Mischung in die Timbaleform. Geben Sie die Zubereitung in den Backofen, in den Kühlschrank oder den Gefrierschrank • **Hinweis:** die Timbaleform kann direkt aus dem Gefrierschrank in den Backofen gegeben werden • Wenn die Zubereitung fertig ist, lösen Sie sie aus der Timbaleform indem Sie diese leicht biegen. Die Ränder sind vorsichtig zu lösen, bevor sie gewendet werden • **Achtung:** wenn die Form heiß ist, entnehmen Sie die Zubereitung nur nach dem vollständigen Auskühlen • Waschen Sie die Timbaleform im Geschirrspüler oder mit warmem Wasser und flüssigem Geschirrspülmittel.

HINWEISE

Bringen Sie die Timbaleform nicht in direkten Kontakt mit Wärmequellen (Elektroplatten, Flammen, Grill, Glas-Keramikkochmulden, etc.) • Verwenden Sie keine Messer und spitzen Gegenstände direkt in der Timbaleform • Reinigen Sie die Timbaleform nicht mit Scheuerschwämmen oder scheuermittelhaltigen Reinigungsmitteln • Die Timbaleform kann normal im Geschirrspüler gewaschen werden • **Hinweis:** von der Verwendung des Klarspülers wird abgeraten.

AMT13S B

Set di 6 timballi in silicone, nero
 Set of 6 timbale moulds in silicone, black
 Set de 6 timbales en silicone, noir
 Set bestehend aus 6 Timbaleformen aus Silikon,
 schwarz



AMT13S KI

Set di 6 timballi in silicone, kiwi
 Set of 6 timbale moulds in silicone, kiwi
 Set de 6 timbales en silicone, kiwi
 Set bestehend aus 6 Timbaleformen aus Silikon,
 kiwifarbig



AMT13S MA

Set di 6 timballi in silicone, mango
 Set of 6 timbale moulds in silicone, mango
 Set de 6 timbales en silicone, mangue
 Set bestehend aus 6 Timbaleformen aus Silikon,
 mangofarbig



AMT13S PE

Set di 6 timballi in silicone, pesca
 Set of 6 timbale moulds in silicone, peach
 Set de 6 timbales en silicone, pêche
 Set bestehend aus 6 Timbaleformen aus Silikon,
 pfirsichfarbig



AMT13S W

Set di 6 timballi in silicone, bianco
 Set of 6 timbale moulds in silicone, white
 Set de 6 timbales en silicone, blanc
 Set bestehend aus 6 Timbaleformen aus Silikon, weiß



Penso che i dettami estetici inerenti alla “cucina casalinga” impongano un rigoroso accostamento cromatico e piatti graditi agli occhi... e non solo “al palato” • Queste ricette di facile esecuzione, ricordano il passato “classico”, il presente, il futuro • Una reale espressione della creatività, fascino della cucina e piacere della bella tavola.

I think the aesthetic dictates that are such a part of “home cooking” require a keen eye for colour, producing dishes that don’t only taste good, but also look good • These easy recipes bring to mind the “classic” past, the present, and the future • A real expression of creativity, the delight of cooking, and the pleasure of an attractive table.

Alberto Gozzi

Je pense que les principes esthétiques inhérents à la «cuisine bourgeoise» imposent une association chromatique rigoureuse et des plats beaux à voir... et pas seulement bons à manger • Ces recettes faciles à faire rappellent le passé «classique», le présent et le futur • Une véritable expression de la créativité, charme de la cuisine et plaisir d’une belle table.

Ich denke, dass das ästhetische Gebot der “Hausmannskost” eine folgerichtige Kombination von Farben und Gerichte verlangt, die nicht nur den Gaumen, sondern auch das Auge erfreuen • Diese einfach zuzubereitenden Rezepte sind eine Erinnerung an die “klassische” Vergangenheit, die Gegenwart und die Zukunft • Ein wahrer Ausdruck der Kreativität, der Faszination des Kochens und des Genusses eines schön gedeckten Tisches.

Alberto Gozzi



www.alessi.com