

TECNICHE DI AFFUMICATURA



I SEGRETI DELLA TECNICA DELL’AFFUMICATURA

LE TECNICHE DI AFFUMICATURA

1. Descrizione della tecnica

Salatura e salamoia

Risciacquo

Stagionatura

Affumicatura

Solidificazione

2. Tipi di legno e sua aromatizzazione
3. Tecnica di affumicatura in scatola
4. Tecnica di affumicatura a inseminazione
5. Affumicatura “à la carte”
6. Affumicatura dei cocktail
7. Tempi di affumicatura
8. Differenti specie di legno da usare
9. Taglia della sabbia della segatura
10. Preparazione del legno

11. Fumo freddo o ghiacciato
12. Mantenimento dell'affumicatrice



CHE COS'E' ALADIN?

Già per gli Antichi Greci e i Romani era una pratica comune quella di affumicare il cibo.

L'affumicatura è una delle più antiche tecniche di conservazione scoperta dal genere umano dopo essere diventato sedentario e aver iniziato a dominare il fuoco. L'affumicatura è stata usata come conservante dopo aver osservato che il cibo esposto nella buca per il fuoco domestica non solo durava di più senza decomporsi, ma in più se ne migliorava il sapore.

Più avanti, e dopo lo sviluppo dell'estrazione del sale dal mare o dai laghi salati, l'uomo scoprì che i cibi in salamoia potevano essere preservati per più tempo e, allo stesso tempo se ne incrementava il sapore. Una terza e importante scoperta è l'effetto conservante di spezie come chiodi di garofano, pepe, cumino, cannella e altre. Nessuno sa per certo né dove né chi combinò per primo queste 3 principali tecniche, ma fin dai tempi antichi esse e le loro combinazioni furono praticate ovunque nel mondo.

Oggi il cibo affumicato detiene un importante posto nel mercato e sulla nostra tavola. Carne, pesce, salsicce, formaggio, cotenne e altri prodotti sviluppano sapori più ricchi grazie all'affumicatura.

Grazie allo sviluppo della scienza, il genere umano soddisfò la curiosità di chiarire non solo il meccanismo con cui il cibo può essere conservato ma è stato in grado di perfezionare le procedure da un punto di vista tecnologico. L'industria dei prodotti stagionati e affumicati si sviluppò grazie a queste invenzioni, diventando una delle principali risorse di reddito straniero per molti Paesi come Spagna, Italia e Germania. Un nuovo uso dell'affumicatura e l'invenzione della tecnologia oggi permettono allo chef e al bartender di migliorare tecniche tradizionali e applicarle alla gastronomia.

L'affumicatura semi-professionale necessita di cura e conoscenza. Questi consigli pratici e suggerimenti puntano a diffondere questa combinazione di tecniche per praticarne la maggior parte nel proprio lavoro quotidiano.

TECNICHE DI AFFUMICATURA

1. DESCRIZIONE DELLA TECNICA

Per affumicare correttamente il cibo avete bisogno di seguire 5 importanti step.

SALARE

In caso di grandi quantità di cibi da salare, avete bisogno di usare una tecnica di salatura diretta. Per esempio, grandi pezzi di carne come stinchi di maiale o lonze sono salate direttamente. D'altra parte la salamoia è usata per salare piccoli pezzi di carne come nel caso di piccoli pesci. La salatura consiste nell'applicazione di uno spesso strato di sale marino asciutto, grosso o terreno, su tutta la superficie della carne. È fondamentale salare uniformemente il prodotto, assicurandosi che tutta la superficie sia coperta e ogni parte della carne sia esposta. Il prodotto viene poi messo in un contenitore non metallico coperto da un coperchio. Questo passaggio è molto importante perché il PH può cambiare considerevolmente e il prodotto può reagire coi metalli. Dopo aver messo la carne nel contenitore, aggiungiamo sale extra per coprire il prodotto. Questo assicura che il sale disidrati effettivamente la carne per la giusta quantità di tempo. Il tempo di affumicatura dipende dal taglio del pezzo, e anche dal tipo di carne che bisogna salare. Per esempio, una trota che pesa 600 gr ha bisogno di essere tenuta in salamoia 8-10 ore ma un lombo che pesa circa 2-3 kg ha bisogno di essere tenuto in salamoia per 3 giorni.

Mix di salatura secca raccomandata

1 kg di sale

2 kg di zucchero

½ kg di sale all'aglio o altri sali insaporiti

½ kg di sale di stagionatura, nitrato di potassio o sodio nitrato

Erbe aromatiche (foglie di alloro, timo e maggiorana)

Lo zucchero evita al prodotto di essere sovra-salato e gli dà un leggero sapore dolce. Il sale all'aglio dà sapore alla carne, e inoltre il sodio nitrato aumenta il gusto della carne, gli conferisce un desiderabile colore rosato. Anche le erbe aromatiche danno alla carne il suo aroma e il suo profumo.

Usare 250 gr di questo mix per salare circa 1 kg di carne.

SALAMOIA

La salamoia è una soluzione di sale concentrata (70-80% di soluzione salina o 114 gr di sale per litro d'acqua). La salamoia può essere testata mettendo una patata o un uovo a galleggiare sulla sua superficie. Vi si può aggiungere zucchero, sale all'aglio e/o erbe.

RISCIACQUO

In questa fase la carne viene rimossa dal sale e immersa in semplice acqua da una a 5 ore, in base alla grandezza del pezzo. Questa procedura permette di estrarre l'eccesso di sale e reidratare leggermente la carne. Dopo questo tempo, la carne è rimossa dall'acqua e questo permette di scolare per alcuni minuti.

INSAPORIRE

Serve a conferire alla carne un sapore speziato, proteggerla dagli insetti, specialmente le mosche, che vi possono deporre le uova e farvi dei vermi con le loro larve, e ad evitare la contaminazione di batteri e funghi. In accordo con l'effetto antibiotico dei suoi oli essenziali, l'intera superficie della carne può essere coperta con uno spesso strato di un misto di polvere di pepe nero, pepe e paprika dolce, piccante o affumicata. Questo passaggio è semplificato dall'umidità naturalmente presente nella carne, che permette alle polveri di aderire alla sua superficie.

CLASSICA PROCEDURA DI AFFUMICATURA

La qualità dei materiali crudi scelti e la scelta delle tecniche appropriate determina la qualità finale. Questo metodo consiste nell'espone il cibo al fumo prodotto da alcuni legni contenenti un po' di catrame (uno spesso strato liquido, una mistura di differenti prodotti della distillazione a secco del legno) o resine come quella del pino, legni dolci raccomandati, ricchi di estere (sostanze solido o liquide risultanti da una serie di paraffine quando si combina un acido con un alcol) che conferisce un piacevole odore e ha un effetto antibiotico. Per questo tali essenze sono usate in profumeria. Queste sostanze sono rilasciate quando il legno è bruciato e aderisce e penetra nel cibo, conferendogli un ottimo sapore e odore mentre preserva il cibo affumicato dalla decomposizione.

Di cibo affumicato:

- Ne facilitiamo la conservazione con la disidratazione, eliminando i germi responsabili della putrefazione attraverso una reazione chimica.
- Dobbiamo dare al cibo affumicato un speciale e caratteristico sapore e colore infondendolo con sostanze rilasciate dal legno.

Tre sono i fattori-chiave coinvolti nel processo di affumicatura:

- Temperatura del fumo,
- Umidità del fumo,

- Origine del fumo.

MATURAZIONE

Questo è l'ultimo e più semplice step, visto che consiste nel rimuovere la carne dall'affumicatura e appenderla all'aria per qualche giorno, cosicché perda l'alta concentrazione di odori acquisiti durante l'affumicatura e sviluppi un sapore equilibrato dal primo momento in cui viene consumata.

Questo processo è semplice ma richiede un accurato trattamento, in quanto può essere fatto al fresco, all'ombra e in aree ben ventilate, così come in momenti in cui la relativa umidità dell'aria è bassa. D'altra parte la carne può acquisire umidità invece di perderne e col tempo può sviluppare alcuni funghi e batteri che oltre a peggiorarne l'aspetto possono deteriorarne la qualità ed essere nocivi.

2. I LEGNI E LA LORO AROMATIZZAZIONE

I legni usati per affumicare devono contenere una piccola quantità di resina e devono essere ben asciugati per facilitare la conservazione. Dovreste poter eliminare l'affumicatura dalla segatura prima di affumicare.

I migliori legni devono essere appositamente frondosi (faggio, quercia). Non devono contenere legno di conifere, a causa della loro alta concentrazione di resina.

Circa il 95% del legno asciutto estratto consiste in cellulosa (approssimativamente il 45%), lignina (circa 20-30%) ed emicellulosa.

La selezione di un legno o di un altro ha molto a che fare con le note olfattive e il gusto che volete dare al cibo.

Questa selezione del legno è cruciale quando il processo di affumicatura è lungo. In questo caso le peculiarità della combustione saranno determinanti per insaporire il cibo. Il melo, il ciliegio, la quercia, il faggio, il legno di cedro sono le migliori scelte possibili.

Uno dei principali problemi con questa tecnica è che la maggior parte delle volte i legni usati per affumicare sono troppo asciutti. Questo errore comune ma facile da risolvere causa una veloce combustione, raggiungendo temperature di più di 600°C.

Se il legno è troppo asciutto l'aromatizzazione sarà troppo aggressiva, speziata, malamente aromatica, carica di tossine e anche irritante per le papille gustative del cliente.

In parte questo avviene perché quando il legno brucia troppo rapidamente, l'essenza che vi è contenuta non è portata col fumo. L'alta temperatura raggiunta nella combustione distruggerà gli aromi più delicati e allo stesso tempo fragili che fuoriusciranno col fumo, lasciando il cibo impregnato di bitume tossico. Se ben eseguita, l'aromatizzazione con le spezie e le erbe asciutte dà al fumo un caratteristico aroma. Quando possibile dovremmo usare prodotti verdi freschi, più ricchi di oli essenziali e più resistenti alla combustione.

Un'altra tecnica comune è aromatizzare la segatura o i trucioli con le essenze. Usare sempre essenze naturali senza aggiunta di oli neutri (normalmente olio di glicerina): gli oli portano aromi e aiutano la loro integrazione in impasti, sorbetti, salse o creme. Nel caso di un'affumicatura prodotta con un alto contenuto di grassi, il fumo spesso maschera gli aromi principali, e dal punto di vista del sapore non è la soluzione migliore. Il fumo nella sua volatilità rilascia oli essenziali e resine, dando al cibo esposto il suo caratteristico sapore e aroma.

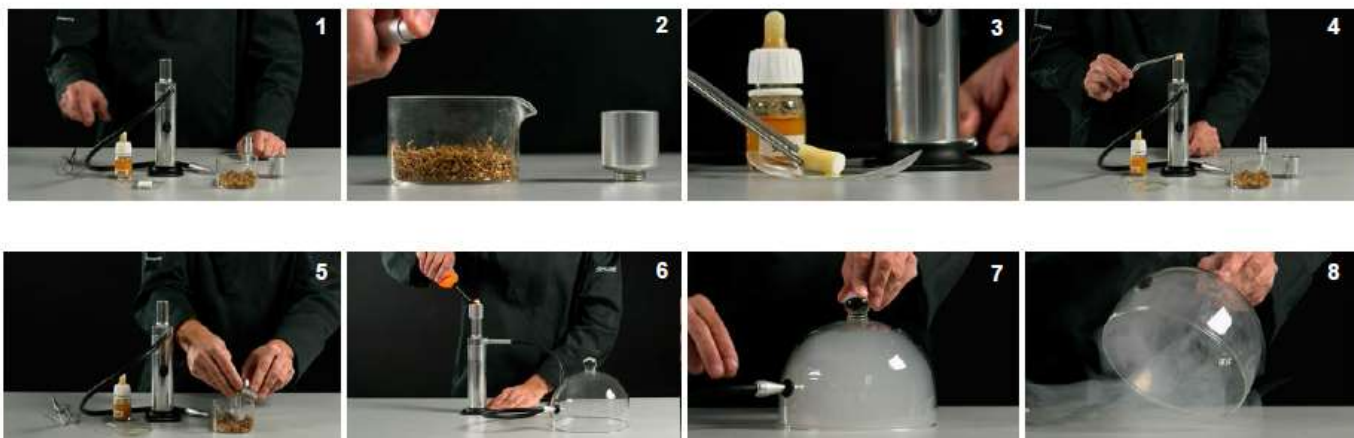
Questi sapori e aromi prendono potere più facilmente se il cibo contiene un alto contenuto di grasso e se il grasso è collocato nella parte esterna del cibo. I prodotti sottili con molta superficie da esporre al fumo è più probabile che acquisiscano questo peculiare sapore che altri di volumi maggiori.

Per cibi più spessi sono necessarie più sessioni di fumo. Ricordate che una sessione molto veloce di insaporimento può intiepidire il pezzo, a suo danno e forse incrementare la propagazione dei batteri. Notate che il fumo ha anche una funzione battericida, anche se si raccomanda di tenere la presa elettrica del fumo lontana dalla zona di combustione, di modo che il fumo che viene a contatto con il cibo sia il più freddo possibile.

Al contrario, se il prodotto è troppo freddo non permette l'integrazione degli aromi finché i pori delle cellule grasse sono chiusi.



Insaporire con erbe fresche: 1 e 2. Vaporizzare le erbe con acqua, in questo caso timo verde. **3 e 4.** Mettere l'essenza nella camera di aromatizzazione e chiuderla avvitando il contenitore riempito con segatura. La macchina è pronta per aromatizzare con erbe fresche.



Insaporire con essenze naturali: Opzione 1 – Inumidire la segatura in parte con acqua, in parte con essenze (imm. 2). **Opzione 2** – Per aumentare l'aroma, coprire un cotone compatto [articolo speciale della famiglia *Aladin Aromatic*] con l'olio essenziale e fargli assorbire l'essenza (imm. 3). **4.** Metterlo all'interno della camera di aromatizzazione. **5.** Posizionare il contenitore della segatura. **6.** Azionare il motore e bruciate la segatura.

3. TECNICA DELLA SCATOLA PER AFFUMICARE

Se il nostro tubo affumicatore è dotato di una speciale connessione per la trasmissione di fumo, diventa facile lavorare con l'affumicatore. Super Aladin si presenta con una speciale spina elettrica che connette qualunque tubo e una connessione filettata per scatole affumicatrici, vasche gastronomiche e vassoi mobili.

Connettiamo il tubo del nostro affumicatore alla scatola, assicurandoci che non ci siano perdite. Il tubo può essere più lungo ed essere sommerso in un bagno di acqua e ghiaccio per prendere un fumo più aromatico e freddo, ma in questo modo si riduce anche l'azione impregnante.

Se non avete una scatola per affumicare specifica, potete usare una vasca gastronorm con o senza coperchio, facendo un foro di 10 mm di diametro sulla parete della vasca o sul coperchio.

Mettete il cibo dentro la scatola o l'armadietto su una griglia per facilitare il passaggio del fumo attraverso la sua superficie e massimizzare la sua area di contatto. Chiudere qualsiasi apertura con un coperchio a tenuta stagna o con pellicola. Iniettare un carico di fumo, verificare che la combustione sia costantemente lenta. Per ottenerla, accendete e spegnere il motore diverse volte durante il processo, inumidendo la segatura con l'aiuto di uno spray con acqua cosicché la combustione non superi i 300°C. Evitate la formazione di fiamme per eludere la distruzione dei composti aromatici del legno.

Dopo un periodo minimo di 30 minuti, ripetere il carico necessario finché non si ottiene la consistenza o il sapore desiderato.

Ricordate che il processo di affumicatura richiede che il cibo riposi di modo che gli oli aromatici abbiano il tempo di penetrare più all'interno. Le tossine del fumo si volatilizzano e nutrono sviluppando i loro caratteristici sapori arrostiti.

Se il cibo ha un basso contenuto di grassi, cospargetelo con un sottile strato di olio (con bassa acidità) per aiutare gli aromi del fumo a essere preservati. Questo olio sarà assorbito progressivamente dal cibo e aiuterà in gran parte a diffonderne il sapore nel prodotto.

4. TECNICA DELL'IMPREGNAZIONE DEL FUMO

L'impregnazione del fumo è una tecnica relativamente nuova. Il suo principio si basa sul mettere un sous vide per il cibo in una scatola o un contenitore. Il sottovuoto genererà l'estrazione dell'aria dentro alla scatola e attorno al cibo. Quando il sottovuoto è stato ottenuto, preferibilmente in modo lento, recupereremo la pressione atmosferica della scatola aprendo una valvola per l'aria connessa a un'altra scatola dove abbiamo precedentemente iniettato una grande quantità di fumo.

L'aria affumicata entrerà ad alta velocità occupando lo spazio prima occupato dall'ambiente pulito, prendendo fumo forte e veloce con grande facilità, raggiungendo anche gli strati più interni in una breve quantità di tempo.

Potete anche affumicare il cibo in un sifone. Questa tecnica è più semplice e più limitata, ma vi permetterà di affumicare salse o creme, che potete usare per creare spume.

Riempite metà sifone, inserite il fumo con l'aiuto del CD Aladin, chiudete la testa e caricatelo di N20. La pressione stessa impregnerà il liquido immediatamente.

Attenzione speciale

Il fumo ha un alto potere aromatizzante e ovunque passa lascia un'impronta permanente, specialmente in elementi porosi e assorbenti come plastiche, gomme, siliconi, valvole, filtri, ecc. ...

Considerando ciò, vi consigliamo di predisporre attrezzi ad uso esclusivo del fumo. I contenitori metallici come quelli in acciaio inox sono altamente raccomandati perché nonostante i ripetuti utilizzi, possono anche essere usati per altri scopi senza che assorbano alcun odore o sapore.

5. AFFUMICATURA A LA CARTE

Questa tecnica si diffuse molto rapidamente fra i professionisti sia per la sua semplicità di esecuzione sia per il suo effetto spettacolare durante il servizio.

L'affumicatura *à la carte* o aromatizzazione istantanea è una tecnica che permette di garantire a un piatto particolare un tocco affumicato appena prima di servirlo. Permette anche di portare al proprio cliente il fumo racchiuso in una campana, in un contenitore barattolo, in una bowl, in una bottiglia, in un cartoccio o semplicemente affumicare al tavolo di fronte al cliente.

Una normale macchina affumicatrice, comunemente conosciuta come smoking gun o pipa, è indispensabile. Questa tecnica iniziò ad essere conosciuta con l'applicazione che i fratelli Roca ne fecero anni fa nel loro ristorante 'El Celler De Can Roca'.

Una campana di vetro, con o senza valvola, un vaso barattolo, o usando una bowl con una pellicola di plastica ben tesa può garantirci la soluzione perfetta per il trasporto al tavolo.

Certamente l'affumicatura a la carte non è intesa per propriamente affumicare il cibo, sebbene il contributo del fumo conduca a un sorprendente effetto olfattivo per la cena.

Per far questo dobbiamo stare attenti quando prepariamo il fumo, provando a bruciare la segatura in modo estremamente lento per estrarre le essenze del fumo senza danneggiarle con la combustione.

Si ottiene l'aroma dell'affumicatura e in più otteniamo un fumo freddo intensamente bianco e denso. È essenziale inumidire la segatura preventivamente. Possiamo anche aggiungere lacune gocce di oli essenziali edibili per ottenere un fumo molto aromatico. Quando il fumo è ottenuto attraverso la tecnica a freddo produrremo un fumo che tende a galleggiare sopra al tavolo.



6. COCKTAIL AFFUMICATI

Oggi giorno, l'affumicatura è stata perfezionata per essere una tecnica versatile. La preparazione dei cocktail acquisisce vantaggio da molte delle ultime innovazioni tecniche e i bartender studiano come adattare alle loro ricette. Affumicare liquori e drink è ormai una pratica comune.

Lo 007 è lo strumento perfetto per affumicare i cocktail. Semplice, elegante e silenzioso, l'affumicatore rosso è lo strumento ideale per i bartender.

Quando si lavora con gli alcolici, affumicare può essere un'arma a doppio taglio. L'alcool ha un alto potere di ritenzione dei sapori. Solo una piccola dose di fumo può trasmettere un forte sapore ai liquori. Aggiungete una piccola dose di fumo ai vostri cocktail per conferire al drink un sottile e buon tocco affumicato. I drink freddi trattengono inoltre il fumo all'interno conferendo molta più capacità di trasmissione e mostrando effetti spettacolari al momento del servizio. Affumicare nei bicchieri, nei cocktail e mixing bowl è il modo più comune anche se affumicare una piccola botte di quercia preventivamente prima di riempirla può essere un'altra pratica che dà infinite possibilità di aromatizzazione.



7. TEMPO DI AFFUMICATURA

Questa è forse la domanda più frequente. E' difficile calcolare il tempo in cui un cibo dev'essere esposto all'azione del fumo. La maggior parte dei fattori che ci condizionano imposterà il percorso da seguire dopo aver sperimentato e assaggiato diverse volte.

I fattori che inizialmente potrebbero influenzare sono:

- La macchina o l'attrezzatura.

- Il fatto che un cibo dev'essere cotto successivamente o no.
- Il processo culinario che il cibo ha subito prima di essere affumicato.
- Il tipo di cibo.
- Il gusto personale.

Un'altra domanda spesso posta è se effettuare un'affumicatura a freddo o a caldo.

Non c'è una differenza sostanziale nel gusto del cibo affumicato con queste 2 tecniche, perché l'affumicatura a caldo è scelta quando il cibo deve essere conservato per un lungo periodo di tempo e non congelato.

La tecnica dell'affumicatura a caldo è usata principalmente per cibi crudi e non-salati come alcuni piccoli tagli di pesce.

Un'altra differenza visuale è che l'affumicatura a caldo crea un colore arrostito che indica un sapore intenso.

Comunque, di solito l'affumicatura a caldo combina 2 tecniche in una, per esempio l'affumicatura a caldo è fatta dentro una camera dove il fumo e il calore sono iniettati a una temperatura controllata, tanto quanto il livello di umidità e dipende dal tipo di cibo da trattare. Questa tecnica è generalmente usata nell'industria del cibo. In base al cibo che si vuole affumicare la temperatura è posta nella camera tra 50°C e 80°C, con una relativa umidità tra 35% e 70%.

Noi scegliamo l'affumicatura a freddo quando il cibo è già bene cotto, stagionato o se deve essere cotto più tardi. L'affumicatura a freddo raggiunge una temperatura tra i 21 e i 31°C e il livello di umidità dovrebbe variare tra il 70% e l'80%. E' l'ideale per grandi e salati pezzi che devono essere affumicati e macerati lentamente.

Il tempo di affumicatura dovrebbe inoltre seguire diverse varianti, ad esempio: il cibo con un alto contenuto di grassi impiegherà un po' più tempo a essere affumicato, anche se tenderà a un sapore più morbido e più armonico. Seguendo questa logica, un cibo spesso riduce il potere del fumo.

Fissiamo ora una linea guida che può aiutarci a organizzare il tempo approssimativo per una perfetta affumatura:

- Circa 2 ore per un piccolo pezzo di pesce.
- Duraturo (da 4 a 5 giorni) per grandi pezzi di carne.

Scegliere un generatore di fumo continuo o uno a batteria - Come scegliere?

Un affumicatore continuo ci permette di affumicare e cucinare i cibi nello stesso momento, anche se è uno strumento ed è difficile ammortizzarlo se non vi dedicate professionalmente a questo lavoro.

D'altra parte un affumicatore semplice e pratico a batteria come l'Aladin ci permetterà solamente di conferire un tocco affumicato a crudo o al cibo cucinato allo scopo di applicare questa tecnica ai cibi con un tempo relativamente breve di consumazione.

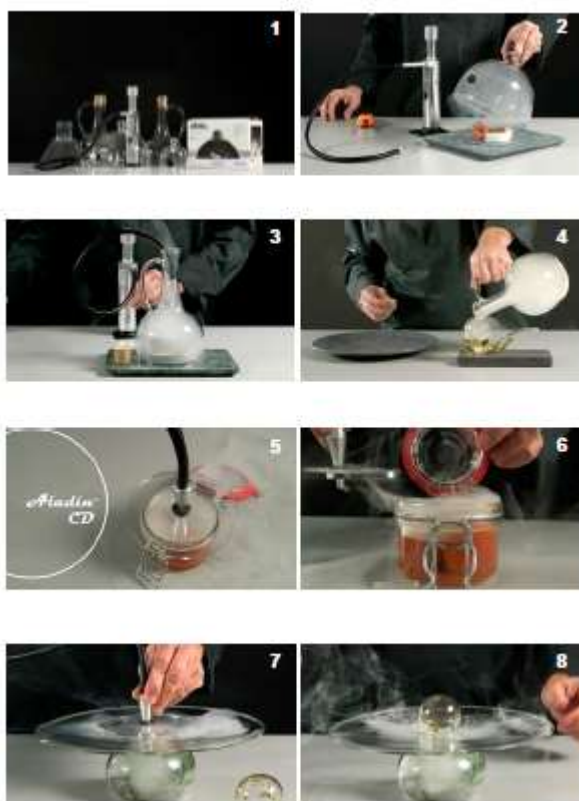
L'imperativo è che tutti i prodotti che andiamo ad affumicare siano i più freschi possibile e senza bolle. Molti dei più comuni processi di affumicatura sono la continuazione di una cura per mezzo di salamoia, se la soluzione salina è più alta o più bassa dipende dal prodotto scelto, dal tempo di solidificazione, dal risultato finale richiesto, la durata del bagno, lo spessore o la taglia del cibo e così via.

Questo processo di reticolazione pre-affumicatura permette al prodotto di essere prolungato e preservato. Questa decrescita di acqua nel prodotto permette al prodotto di essere più incline ad acquisire il

caratteristico sapore di affumicato. Noi raccomandiamo di consultare il libro *Pratico Cibo Affumicato* dell'editore Neil Wilson Publishing, Glasgow.

La miglior pratica è esporre il cibo per il minor tempo possibile al contatto col fumo. Questo è possibile se affettiamo o tagliamo pezzi in un formato medio. Affumicare grandi pezzi richiede un controllo particolare dello sviluppo dei batteri.

Ricordate che se affumicate un prodotto umido o fradicio la presenza di liquido ritarderà considerevolmente il processo, peggiorandone la qualità. L'umidità non è un buon alleato dell'affumicatura.



Tecniche di affumicatura con una varietà di oggetti

- Coperture Aladin a cupole
- Barattolo per affumicatura a freddo
- CD Aladin combinato con vaso da marmellata ermetico
 - Vaso da yogurt – piatto Ovni...
 - ... e tanto altro!

8. LEGNI DIVERSI CHE POSSONO ESSERE USATI

Ci sono diverse tecniche per aromatizzare col fumo, sebbene ogni tecnica fornisca differenti soluzioni che rispondono a differenti bisogni.

AFFUMICARE CON LEGNI AROMATIZZATI

Un'accurata selezione del legno, della segatura o delle chips permette di aromatizzare i nostri prodotti affumicati con più sfumature arrostate. Per esempio, il legno di faggio ha un aroma piuttosto speziato ma lascia in residuo un sapore molto soft permettendo ai possibili componenti aromatici aggiunti al legno (erbe, spezie, oli essenziali edibili) di lasciare l'odore più puro. Il ciliegio conferisce un aroma più fruttato e acido, ideale per pesci di lago, mentre il legno del melo trasmette un sapore più tostato e lievemente affumicato. Il legno di cedro rilascia un aroma floreale.

Qualunque sia il legno, il suo sapore dev'essere fissato delicatamente, e il suo aroma nel cibo dovrà solo essere riflesso solo se è affumicato lentamente per un lungo periodo di tempo.

Ci sono diversi legni sul mercato anche se trovare la segatura di legno per affumicare con la registrazione sanitaria non è così facile (in Spagna la commercializzazione di questi prodotti è normalmente solo a scopo industriale).

Il nostro legno in segatura a pellet è stato selezionato fra molti altri legni per la sua neutralità e per l'eccellenza del suo trattamento industriale e sanitario.

È necessario essere in grado di assicurare e garantire una registrazione sanitaria nel rispetto dell'autorizzazione per il suo uso nel cibo, sempre sotto la legislazione e regolamentazione Europea. La Chips Aladin è un legno che ci permette di insaporire senza alcuna difficoltà con spezie, erbe aromatiche, buccia dei frutti, o di essere mischiato con altri legni esotici e semi. Grazie al suo basso contenuto di resine la segatura Aladin trasmette qualunque aroma aggiunto con molta più neutralità.

MISURA DELLA SEGATURA

Scegliere la taglia giusta del legno in accordo alla procedura necessita di un capitolo a parte.

Un buon legno per affumicare il cibo dev'essere di una certa taglia dato che è importante che nella sua combustione il legno raggiunga la stessa temperatura. In questo modo il suo aroma sarà più pulito e la quantità di rifiuti sarà molto meno, dato che saremo in grado di controllare la sua combustione in un unico modo.

Un affumicatore lavora meglio se usiamo un legno spezzettato come indicato nel manuale dell'utente. Un affumicatore industriale ha bisogno di legname tagliato in grossi pezzi e una piccola smoking gun ha bisogno di segatura fine (non polvere). Questo perché se il tempo di affumicatura è più lungo, la misura del legno aumenterà, per rilasciare tutte le sue essenze in una combustione lenta, ma se la nostra scelta si basa su un'affumicatura veloce e istantanea dobbiamo fare in modo che il legno rilasci velocemente tutti i suoi aromi usando una segatura più fine o spezzettata.

PREPARAZIONE DEL LEGNO

Esistono diversi metodi per la preparazione della segatura o delle chips. Prima dobbiamo inumidire il legno per abbassare il suo punto di combustione. Preservare il legno inumidito in un contenitore ermetico. Dobbiamo bagnare piccole quantità, e possiamo usarle in un tempo relativamente breve. Questa procedura previene la comparsa di lieviti e funghi nel legno, che possono danneggiare il suo aroma e le sue caratteristiche.

La proporzione fra legno e acqua è 1:1, che permetterà di inumidire il legno e lasciarlo esporre per circa 2 ore a riassorbire l'umidità in profondità nelle sue fibre.

Dopo una lieve reidratazione il legno produrrà un fumo freddo e pulito e, cosa più importante, NON TOSSICO.

Solo al momento della combustione aggiungeremo gli aromi extra. In caso di aggiunta di erbe aromatiche, queste dovranno necessariamente rimanere verdi perché se fossero essiccate brucerebbero molto velocemente incrementando il tempo di combustione e la temperatura della segatura.

Evitate l'uso di polveri di erbe e spezie, perché a causa delle loro piccole dimensioni bruceranno molto velocemente e non forniranno un effettivo contributo aromatico.

Quando si usano aromi o oli essenziali edibili noi consigliamo di aggiungerli all'ultimo momento e in modo distanziato durante il periodo di affumicatura. Aggiungete un nuovo impulso di acqua con lo spray, in questo modo troveremo un nuovo equilibrio nella temperatura di accensione che può essere aumentata grazie a questi oli. Ancora: più umidità, più neutralità del fumo e maggiore purezza degli aromi dell'olio.

Un'altra tecnica è basata sull'inseminazione naturale del legno. Essendo la segatura e le chips materiali molto assorbenti possiamo usare questa caratteristica a nostro beneficio. Chiudete in un contenitore la segatura insieme al materiale aromatico, bucce di limone, caffè, vaniglia, erbe, anice, zenzero grattugiato, liquirizia, ecc. questi prodotti aggiungeranno sfumature al legno, anche se è generalmente più un valore aggiunto per il fumo più tardi ma che potrebbe richiedere un miglioramento finale degli aromi al momento della combustione.

Se usiamo questo sistema per inumidire il legno fino al momento dell'uso un'infusione molto concentrata può anche aiutarci al momento di umidificare il legno.

Dobbiamo capire che anche quando usiamo aromi aggiunti il fumo sarà sempre l'aroma dominante. Il fumo ottenuto aggiungendo aromi extra sarà lievemente profumato con le essenze scelte. Tenete a mente che il fumo è molto potente e maschererà gli altri aromi. Quando scegliamo un sapore, teniamo anche a mente di scegliere gli aromi più forti e più ricchi sapendo che dovrete cercare il giusto equilibrio con la forza potente del fumo.

Questo ci costringe a eliminare dalla nostra scelta alcuni aromi molto sottili che forse possono essere aggiunti al piatto con altre tecniche complementari, per esempio combinando una sottile aggiunta di fumo con un'aromatizzazione con i prodotti Aladin Aromatic.

Non ci dispiace insistere ancora una volta sull'importanza di inumidire il legno: è cruciale per poter ottenere l'aroma più puro.

9. FUMO CALDO O GHIACCIATO

Questo metodo, una volta che lo si ha ben compreso e padroneggiato, può darci una sorprendente purezza e trasparenza degli aromi. Per raggiungere una migliore qualità aromatica abbiamo bisogno di raffreddare il fumo il più velocemente possibile dopo la combustione. Per farlo dobbiamo continuamente raffreddare il tubo di conduzione in una vasca con acqua e ghiaccio. Con questo metodo potremo anche ottenere un fumo più pesante e meno volatile, che aderisce al contenitore sotto forma di nebbia bassa.

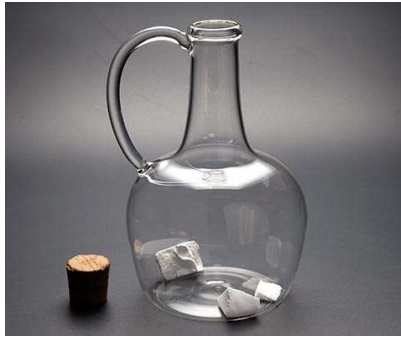
Un buon trucco potrà essere quello di usare un tubo di silicone lungo almeno un metro e connetterlo al tubo del condotto dell'affumicatore. La flessibilità del silicone ci permetterà di manovrare con maggior semplicità finché raffreddare il tubo standard non diventi rigido e difficile da manovrare.

Un'altra tecnica per produrre fumo più pesante è raffreddare un contenitore nel freezer, aggiungere fumo e lasciarlo alcuni secondi finché non si ghiaccia.

Con questo sistema saremo in grado di versare il fumo nel piatto del cliente come se fosse una salsa. Il nitrogene liquido è il miglior sistema per realizzare questa tecnica, per questo introdurremo un buon quantitativo di fumo dentro alla nostra bottiglia in borosilicato, coprendo e sommergendo la bottiglia in un bagno di nitrogene.

Osserveremo che il fumo si contrae come se fosse una salsa o una crema.

Servire immediatamente sul piatto di fronte al cliente.



EFFETTI DELL'USO DEL FUMO FREDDO

Questa tecnica è indispensabile per l'affumicatura 'a la carte', per affumicare piatti durante il servizio o aggiungere fumo ai cocktail. (Vedere la sezione: preparazione del legno)

Come già spiegato sopra, la tecnica dell'umidificazione della segatura rende possibile generare un fumo più fresco e pulito, senza toni di giallo dalla bruciatura della lignina (parte tossica).

Il suo contributo agli aromi non è così aggressivo (meno speziato) come nel sistema tradizionale di non inumidire il legno. In più, permette di controllare la produzione di fumo al momento del servizio e di produrre molti più piatti senza avere bisogno di pulire continuamente l'affumicatore. Quando la temperatura di combustione si abbassa gli aromi aggiunti del legno o degli oli aromatici aggiunti dal cuoco o dal bartender sono rispettati quasi interamente.

Il fumo più chiaro e più chiaro è anche meno facile che salga una volta che il legno è stato rimosso cosicché l'effetto visivo dura di più. Se usate propriamente questa tecnica, con una sola carica potreste affumicare più di 100 piatti senza cambiare la segatura.

Pulire il vostro affumicatore sarà più semplice, allungando sensibilmente la vita del motore e le griglie del vostro affumicatore.

Ricordate che così come noi continuiamo ad affumicare dobbiamo reidratare la superficie della segatura ancora con l'aiuto dello spray ad acqua. Quando vediamo che si crea una fiamma in cima alla capsula della segatura dobbiamo spruzzare con l'acqua.

EFFETTI DELL'USO DEL FUMO GHIACCIATO

Estendendo la precedente tecnica possiamo continuare a ottenere un fumo più spettacolare quando si tratta di servire piatti e cocktail. Prima di tutto, consideriamo che il fumo si addensa con freddo. Se ghiacciamo il fumo, diventerà una salsa tipo concentrato, che continuerà a galleggiare sopra il piatto o il drink a lungo.

Per questo dobbiamo quasi ghiacciare il fumo. Usando una lunga canna, rotolatelolo dentro a una bacinella riempita con ghiaccio. Come il fumo passa attraverso il tubo ghiaccerà immediatamente.

Questo sistema richiede l'uso di nitrogeno liquido per ottenere un risultato più spettacolare. Versare il fumo in una bottiglia o barattolo di borosilicato (vedi pagina precedente), chiuderlo con il tappo di sughero e immergerlo in un bagno di nitrogeno. Osservate come il fumo si concentra e diventa spesso come una crema, servitelo immediatamente versando come una salsa nel piatto.

Infine abbiamo bisogno di ghiaccio secco. Mettere alcuni pezzi di ghiaccio secco in un contenitore, poi riempite col fumo direttamente dall'affumicatore, e senza chiudere col tappo di sughero perché se lo tappiamo scoppierà a causa della pressione prodotta dal gas CO2. Versare il fumo ghiacciato nel piatto.

10. MANTENIMENTO DELL'AFFUMICATORE

Il mantenimento dell'apparecchio è molto importante e necessita di un capitolo dedicato e linee guida precise da seguire.

Tra le migliori pratiche quando si usa un tubo affumicatore è fondamentale mantenere l'attrezzo perfettamente pulito e conservato. In ogni momento dobbiamo evitare di bagnare ogni parte del motore. È un imperativo NON usare prodotti che, durante la combustione, emettano liquidi in abbondanza, o si sciolgono a causa del calore e l'uso di legni resinosi o zuccheri.

Questi sono particolarmente dannosi per le parti mobili del vostro affumicatore.

Durante il continuo uso dell'affumicatore dobbiamo rimuovere gli oli o i detriti accumulati nel serbatoio ventilatore di tanto in tanto (usare un panno o carta assorbente). Questo gli impedirà di entrare nel motore.

Non schiacciate mai la segatura nella camera di combustione, questo prolungherà molto la vita delle griglie e aumenterà di tanto la qualità del fumo.