

Renè Frank: un menu tutto e solo di dolci. Scoprite il 'dessert dinner' di CODA (italian and english version)

TESTO E FOTO DI CESARE ZUCCA –

Ghiotti di dolci? Ecco un posto che fa per voi.

A Berlino sta furoreggiando l'esclusivo **CODA** (2 Stelle Michelin), dove viene servita una 'cena-dessert' 'le cui portate sono TUTTE dolci, Un'esperienza unica e nuova, anche per me. Ogni piatto è accompagnato un un vino-liquore-bevanda ad hoc. Chef **Renè Frank** ha creato un menu, che trae ispirazione dalla cucina irachena con qua e là citazioni internazionali.



Si inizia con un pomodoro giallo con ceci e limone, seguito da un dessert all'anguria. con olive taggiasche e alghe, per continuare con un waffle allo yogurt e latte d soya con kiwi e lampone, Il palato indaga, i sensi perfino un fico alla griglia con un sugo di nocciole del Piemonte e ...acciuga. Ingredienti così diversi tra di loro, ma che sorprendentemente si accoppiano deliziosamente, osando un interessante matrimonio tra dolce e salato.



Quando ti è venuta questa idea?

L'idea di aprire CODA è avvenuta quattro anni fa. All'inizio volevamo fare semplicemente un bar specializzato nei dolci, dalla qualità eccellente e dai prezzi modici. Poi il quartiere , e anche noi , ci siamo evoluti ed è arrivato CODA, un ristorante con un menu che prevede solo dolci , dall'antipasto ...al caffè.



Ci siamo ispirati al termine 'coda' inteso come la coda musicale che è praticamente il finale di una composizione, così come il dolce è generalmente servito alla fine di una cena.



Diamo molta importanza a alla reazione del corpo a un cibo specifico, quasi una ricerca medica. Dopo una cena da noi dovrai uscire soddisfatto, ben nutrito, nè troppo 'zuccheroso', nè ubriaco.



Primo ricordo a tu per tu con un dolce?

Quando curiosavo mia nonna Liselotte mentre preparava il suo strudel. Ne ero così affascinato da volerla aiutare a stendere la pasta. ma... ero troppo piccolino per arrivare sul piano della cucina e dovevo montare su uno sgabello...



Quando hai deciso di dedicarti alla ristorazione?

Fin da piccolo, mi sono sempre detto 'da grande farò il cuoco oppure il commissario...



Parliamo di weekend. Dove ami trascorrerlo?

Finalmente a casa, con la mia ragazza e cucinare, cosa che non succede spesso.

Cucinerei qualcosa di molto semplice e basico anche perché le stranezze e le soluzioni più insolite...le lascio a CODA.

Curiosi di conoscere la super ricetta di Renè?

Basta cliccare su *Next>...* e preparatevi a un'impresa non facile ma dolcissima...

RISO

/

**CACAO /
BONITO**



20 porzioni

Light Chocolate Mousse

360 g latte di soia (in alternativa latte intero) 0,8 g farina di semi di carrube bio 0,8 g agar biologico 175 g pasta 100% cacao 225 g sciroppo d'acero ambrato 320 g 10 albumi grandi Un pizzico di sale Una punta di coltello di acido tartarico

Per Spruzzatura

200 g di massa di cacao 100% 100 g di burro di cacao biologico

Amazake:

200 g di riso a grani corti 1000 g di acqua filtrata 300 g di riso koji essiccato Amazake Ice Cream: 350 g di amazake fresco, 120 g di latte di soia 175 g di latte di cocco (almeno 21% grasso) 1 g sale

Rice Crackers:

250 g di riso a grani corti 1800 g di acqua, 9 g di sale

Anacardi caramellati:

100 g di anacardi 25 g di sciroppo d'acero Katsuobushi Latte

di anacardi: 450 g di acqua 75 g di salsa di soia bianca 6 g di katsuobushi (fiocchi di bonito) 210 g di semi di anacardi 0,5 g di sale

Mousse al cioccolato

1. Bollire il latte con la farina di semi di carrube e agar per un minuto, quindi versare sopra la massa di cacao e mescolare caldo. La temperatura ideale della miscela base è di poco inferiore ai 40 ° C. 2. Riscaldare lo sciroppo d'acero come una meringa italiana, ma solo a 112 ° C. 3. Montare l'albume fresco con il pizzico di sale e l'acido tartarico (il tartaro stabilizza la proteina ed evita che si ribalti.) Ora adagia lo sciroppo d'acero negli albumi leggermente sbattuti e sbatti per circa 2 minuti fino a quando gli albumi sono quasi freddi. 4. Ripiegare gli albumi montati a neve sotto la base di cioccolato ancora calda. Versare negli stampini e congelare. 5. Per la spruzzatura, riscaldare la massa di cacao e il burro di cacao a 45 ° C e spruzzare la mousse congelata con una pistola a spruzzo alimentare. 6. Scongelare completamente prima di servire.

Amazake

1. Preparare il riso lavato con acqua e fatelo cuocere coperto. Quindi bilanciare la perdita di liquido in modo che il riso cotto pesa nuovamente 1200 g. 2. Raffreddare a 60 ° C, quindi aggiungere il riso koji essiccato. 3. Lasciar fermentare per ca. 16 ha 60 ° C nel disidratatore. 4. L'amazake finito può essere conservato in frigorifero fino a 5 giorni o addirittura congelato. Gelato Amazake 1. Mescolare l'amazake con latte di soia, latte di cocco e sale e congelare in una Pacojet o in una macchina per il gelato.

Cracker di riso

1. Lessare il riso una volta e cuocere a fuoco lento a bassa temperatura con il coperchio per 20 min. Alla fine del processo di cottura, la massa totale dovrebbe pesare 1400 g. Se necessario, aggiungere del liquido o continuare a bollire. 2. Passare il riso al setaccio, quindi stenderlo su un tappetino di silicone, cospargere con i chicchi di anacardi tritati e le fave di cacao spezzate e asciugare nel

disidratatore per una notte. 3. Sbuffare le fette di riso essiccate a 220 ° C in olio caldo. Lasciar gocciolare su carta assorbente.

Anacardi caramellati

1. Tostare leggermente gli anacardi in forno per 10 minuti a 135 ° C. 2. Lessare lo sciroppo d'acero in un pentolino, aggiungere gli anacardi e mescolare con calore fino a quando lo zucchero contenuto nello sciroppo d'acero non si cristallizza.

Latte di anacardi Katsuobushi

1. Tostare leggermente gli anacardi in forno per 10 minuti a 135 ° C. Mescolare insieme agli altri ingredienti in un mixer ad alte prestazioni (ad esempio Bimby) per 5 minuti e passare su un canovaccio

INFO

CODA

For the english version , just clic *Next*>

Are youa dessert-maniac ? Here is a place for you.

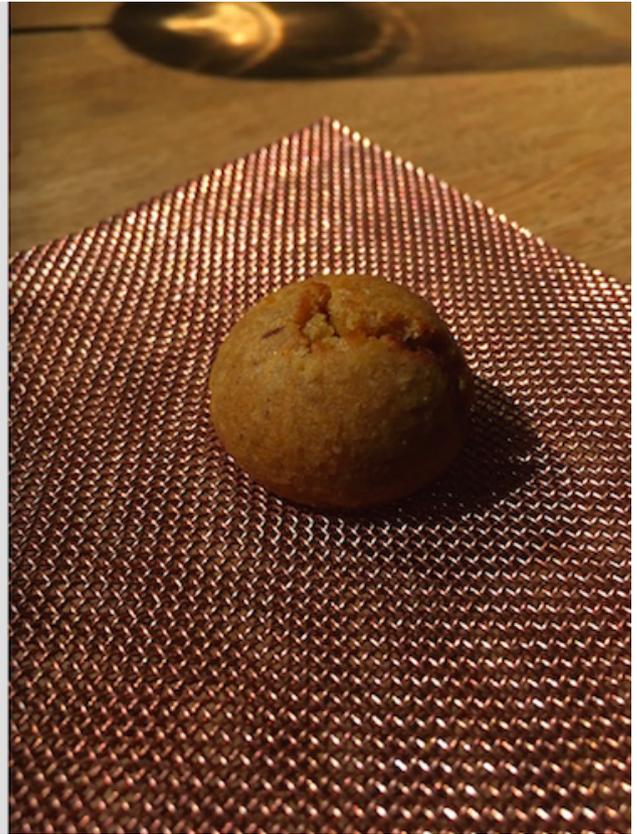
In Berlin, the exclusive **CODA** (2 Michelin Stars) is the talk of the town for its 'dinner-dessert',where the courses are ALL dsserts!

A unique and new experience, even for me. Each dish is accompanied by a wine-liqueur-drink. Chef **Renè Frank** has created a menu, which draws inspiration from Iraqi cuisine with international twists here and there.



It starts with a yellow tomato with chickpeas and lemon, followed by a watermelon dessert. with Taggiasca olives and seaweed, to continue with a yogurt and soy milk waffle with kiwi and raspberry, The palate investigates... the senses approve There is even a grilled fig with a Piedmont hazelnut sauce and ... anchovy

Amazing how Ingredients so different from each other are surprisingly matching in a daring yet delicious marriage between sweet and savory.



THE INTERVIEW

When did you get this idea?

Four years ago. At first we just wanted to make a bar specializing in sweets of excellent quality and moderate prices. Then the neighborhood evolved and CODA became a restaurant with a menu that includes only desserts, from appetizers ... to coffee. We were inspired by the term 'coda' intended as the musical coda which is practically the end of a composition, just as dessert is generally served at the end of a dinner. We give a lot of importance to the body's reaction to a specific food, almost a medical research. After a dinner with us you will leave satisfied, well fed, not too 'sugaryish', nor drunk.



First memory face to face with a dessert?

When I was curious about my grandmother Liselotte while she was making her strudel.

I was so fascinated by her that I wanted to help her roll out the dough. but ... I was too small to get to the kitchen counter and I had to get on a stool ...



When did you decide to dedicate yourself to catering?

From an early age, I have always said to myself 'when I grow up I will be a cook or a police commissioner ...'

Let's talk about weekends. Where do you like to spend one?

Finally home, with my girlfriend and cooking, which doesn't happen often.

I would cook something very simple and basic also because the oddities and the most unusual solutions ... I leave them to CODA!



INFO
CODA