



toollio

COOK
BOOK



toollio

COOK
BOOK



Più forza alle buone idee

La cucina è una questione di passione, talento, capacità di inventare nuove strade. Ma come in tutti i processi creativi è importante avere a disposizione gli strumenti giusti, e una buona dose di tecnologia può fare la differenza. Toollio è nato per questo: ottimizzare efficienza e qualità e dare forza e sostanza alle invenzioni degli chef. Le idee raccolte in questo ricettario ne sono la migliore testimonianza, perché nascono proprio dalle possibilità che Toollio può offrire in ogni situazione e in ciascuna fase del lavoro nelle cucine dei professionisti.

Greater power to good ideas

Cooking is about passion, skill and the ability to innovate with new ideas. As in all creative processes, however, it is important to have the right tools, and a good dose of technology can make all the difference. Toollio was created for this: to optimise efficiency and quality and to give strength and substance to the ingenuity of chefs. The collection of ideas in this recipe book are living proof of this because these qualities are conceived from the possibilities that Toollio is able to offer in every situation and at every stage of the work in the kitchens of professional chefs.









Design e funzionalità

Quando si parla di design ci si riferisce spesso a forme, colori, materiali. Ma il vero disegno industriale non nasce solo da concetti estetici: prende vita da esigenze funzionali, e ciò che appare è sempre progettato pensando al suo utilizzo finale. Per questo, Toollio può definirsi un autentico modello di design: tutto, nel suo aspetto unico e per molti versi rivoluzionario, è progettato per offrire il massimo della praticità, un'affidabilità senza pari e un'eccellente ergonomia. Merito del concept ideato da *Adriano Design* e sviluppato dai tecnici Tre Spade. Toollio è: tritacarne, tritapomodoro, insacchitrice, grattugia, tagliaverdure, tagliamozzarella e inteneritrice.

Design and functionality

When it comes to design, the forms, colours and materials are all important aspects. However true industrial design comes about not only from aesthetic concepts: it is brought to life from functional requirements and the finished product is always designed with functionality clearly in mind. For this reason, the Toollio can be defined as an authentic design model: every aspect, unique in its appearance and in many ways revolutionary, is designed to offer greater ease of use, unmatched reliability and excellent ergonomics. All this is attributed to the concept created by Adriano Design and developed by the Tre Spade technicians. The components of the Toollio include: the meat grinder, the sausage filler, the tomato mincer, the grater, the vegetables cutter, the mozzarella chopper and the meat tenderiser.

toollio

Le ricette

Le ricette descritte in questo cookbook sono ispirate alle diverse funzioni di Toollio. Nascono dall'esperienza e dal talento di *Christian Milone*, uno dei giovani chef italiani più creativi e premiati, che insieme a una selezione di professionisti del gusto ha accompagnato Toollio sin dall'inizio, contribuendo al suo sviluppo. Fra piatti classici e audaci rivisitazioni, le idee raccolte nelle prossime pagine sono un viaggio attraverso le infinite possibilità che nascono quando tradizione, innovazione e tecnica si incontrano a tavola. Tutte le ricette sono state pensate per 4 persone.

The recipes

The recipes listed in this cookbook are inspired by the different functions of the Toollio. They were created from the experience and skill of Christian Milone, one of the most creative award-winning young Italian chefs who, together with a select group of culinary experts, has worked with Toollio from the outset, contributing to its development. With classic dishes and daring reinterpretations, the collection of ideas in the following pages represent a journey through the infinite possibilities that are produced when tradition, innovation and technology unite at the table. All recipes serve 4.







Pasta ai quattro formaggi

Pasta with 4 cheeses

Ingredienti/*Ingredients*

320 gr di pasta di semola
di grano duro
800 ml acqua
70 gr formaggio grana
70 gr toma blu
70 gr ricotta stagionata
70 gr mozzarella
60 gr farina di tapioca
40 gr burro
sale q.b.

*320 g durum wheat
semolina pasta
800 ml water
70 g grana cheese
70 g blue Toma cheese
70 g aged Ricotta
70 g mozzarella
60 g tapioca flour
40 g butter
salt to taste*

Preparazione/*Preparation*

Tagliare i formaggi con il tagliaverdure a cono piccolo Toollio, inserirli in una busta sottovuoto con l'acqua e infusione in un bagno termostatico per 2 ore a 60 gradi. Lasciar riposare a temperatura ambiente per 4-6 ore. Filtrare il tutto, tenere il liquido e ridurlo in padella con il burro e la farina di tapioca fino a una consistenza simile ad uno sciroppo. Aggiustare di sale e cuocere la pasta in abbondante acqua, scolare e saltare la pasta nel sugo ai 4 formaggi. Servire tiepida per meglio assaporare il complesso gusto dei formaggi così lavorati.

Slice the cheese with the Toollio small cone vegetable cutter, place in a vacuum-sealed bag with water and immerse in a thermostatic bath for 2 hours at 60 degrees. Leave to stand at room temperature for 4-6 hours. Filter everything, keeping the liquid and reduce it in a pan with the butter and the tapioca flour until a consistency similar to syrup is obtained. Add salt and cook the pasta in plenty of water, strain and toss the pasta with the 4 cheeses sauce. Serve warm to enhance the complex flavour of the cheeses of this recipe.



Grattugia
Cheese grater



Salsiccia di tonno fresco

Fresh tuna sausage

Ingredienti/*Ingredients*

400 gr di filetto di tonno fresco *400 g fresh tuna fillet*
10 gr di semi di sesamo *10 g sesame seeds*
50 gr di pancetta stagionata *50 g cured pork bacon*
budello per insaccati *sausage casings*
20 ml di olio extra vergine *20 ml extra virgin olive oil*
di oliva *salt and pepper to taste*
sale e pepe q.b.

Preparazione/*Preparation*

Tritare il tonno e la pancetta con l'ausilio del tritacarne Toollio, utilizzando una piastra di foro medio (6 mm) e insaporire con il sesamo, il sale e il pepe. Insaccare il tutto utilizzando Toollio e l'imbuto da 10 mm. Una volta pronta, rosolare la salsiccia in una padella antiaderente e consumare a piacimento con maionese e insalata o anche all'interno di un panino stile hot dog con senape piccante.

Mince the tuna and the bacon with the Toollio meat grinder, using the medium plate (6 mm diameter hole) and season with the sesame seeds, salt and pepper. Fill everything into the sausage casing using the Toollio and the 10 mm hole funnel. Once ready, brown the sausage in a non-stick pan and consume as desired with mayonnaise and salad or in a sandwich-style hot dog with spicy mustard.



Tritacarne/*Insaccatrice*
Meat grinder/Sausage filler







Capocollo di maiale e finocchi

Pork capocollo and fennel

Ingredienti/*Ingredients*

4 fette di capocollo di maiale
2 finocchi
salsa di soya q.b.
olio extra vergine di oliva
20 gr di burro
1 spicchio aglio
1 rametto di rosmarino
sale e pepe q.b.

*4 slices pork capocollo
2 heads of fennel
soya sauce to taste
extra virgin olive oil
20 g butter
1 garlic clove
1 sprig of rosemary
salt and pepper to taste*

Preparazione/*Preparation*

Intenerire le fette di capocollo di maiale con l'ausilio dell'inteneritrice di Toollio. Ciò ci permetterà di cuocere la carne e le sue infiltrazioni di grasso in maniera più omogenea. Mondare i finocchi e tagliarli con il tagliaverdure Toollio con il cono a lame. Condire i finocchi con olio, salsa di soya, sale e pepe a gusto e lasciare insaporire per circa una mezz'ora. Cuocere il maiale, lo spicchio d'aglio intero e il rametto di rosmarino in una padella antiaderente con il burro. Mettere nel piatto di portata l'insalatina di finocchi e adagiarvi sopra le fette di maiale scaloppate.

Tenderise the capocollo pork slices with the Toollio meat tenderiser. This will allow the meat and its fat juices to cook more evenly. Peel the fennel and slice with the Toollio vegetable cutter with the blade cone. Season the fennel with oil, soya sauce, salt and pepper to taste and leave to marinade for around thirty minutes. Cook the pork with the butter, the whole clove of garlic and the sprig of rosemary in a non-stick pan. Place the fennel salad in a serving dish and lay the slices of pork scallops on top.

Inteneritrice/Tagliaverdure
Meat tenderizer/Vegetable cutter



Polpette al sugo

Meatballs in sauce

Ingredienti/*Ingredients*

| | |
|--------------------------------------|--------------------------------|
| 400 gr di carne di coscia di vitella | <i>400 g leg of veal</i> |
| 20 gr di formaggio grana | <i>20 g grana cheese</i> |
| 1 uovo | <i>1 egg</i> |
| 10 gr di prezzemolo | <i>10 g parsley</i> |
| 400 gr di polpa di pomodoro | <i>400 g tomato pulp</i> |
| 20 gr sedano verde | <i>20 g green celery</i> |
| 20 gr di carote | <i>20 g carrots</i> |
| 20 gr di cipolle | <i>20 g onions</i> |
| ½ spicchio di aglio | <i>½ garlic clove</i> |
| 20 gr di burro | <i>20 g butter</i> |
| 1 bicchiere di vino bianco | <i>1 glass of white wine</i> |
| sale e zucchero q.b. | <i>salt and sugar to taste</i> |



Tritacarne/Grattugia
Meat grinder/Cheese grater

Preparazione/*Preparation*

Tritare la carne con Toollio usando la piastra media (diametro del foro 6 mm). Insaporire la carne con il grana precedentemente grattugiato utilizzando la grattugia Toollio. Aggiungere il prezzemolo tritato e l'uovo sbattuto salando a gusto. Formare delle polpette di circa 40 gr di peso l'una. Rosolare in un tegame le polpette con il burro a fuoco medio. Raggiunta una perfetta rosolatura, bagnare con il vino bianco a fuoco vivo, lasciare evaporare l'alcool e aggiungere sedano, carote, cipolle, aglio finemente tritati e la polpa di pomodoro e, coprendo, lasciare cuocere a fuoco basso per 15 minuti. Spegnerne il fuoco e lasciare riposare le polpette per circa 30 minuti. Assaggiare il sugo e aggiustarlo di sale e zucchero, se necessario.

Mince the meat with the Toollio grinder using the medium plate (6 mm diameter hole). Season the meat with the previously grated Grana using the Toollio grater. Add the chopped parsley and the beaten egg, add salt to taste. Shape into meatballs, each about 40 g in weight. Fry the meatballs in a pan with the butter over a medium heat. When they are perfectly browned, sprinkle with the white wine over a high heat, let the alcohol evaporate and add the celery, carrots, onions, the finely chopped garlic and tomato pulp and cover, leave to cook over a low heat for 15 minutes. Turn off the heat and leave the meatballs for around 30 minutes. Taste the sauce and add salt and sugar as required.







Salsiccia ai ferri profumata ai semi di finocchio

Grilled seasoned sausage with fennel seeds

Ingredienti/*Ingredients*

600 gr carne magra di maiale
200 gr pancia di maiale
semi di finocchio
spezie rosse
sale e pepe q.b.

*600 g lean pork
200 g pork belly
fennel seeds
red spices
salt and pepper to taste*

Preparazione/*Preparation*

Tritare i due tipi di carne passandoli alla piastra grossa (diametro del foro 8 mm) Toollio, insaporire le carni con il mix di spezie, sale, pepe e semi di finocchio secondo il proprio gusto. Impastare bene il tutto e insaccare con l'imbuto da 10 mm in dotazione. Scaldare bene una griglia e segnare la salsiccia su ambo i lati. Terminare la cottura in forno a 160 gradi per alcuni minuti.

Mince both meats passing them through the Toollio large plate (8 mm diameter hole), season the meats with the spice mix, salt, pepper and fennel seeds to taste. Mix everything well and fill the casings with the 10 mm funnel supplied. Preheat a grill and sear the sausage on both sides. Finish cooking in the oven at 160 degrees for a few minutes.



Tritacarne/*Insaccatrice*
Meat grinder/Sausage filler



Petto di tacchino alla pizzaiola

Turkey breast "pizzaiola style"

Ingredienti/*Ingredients*

600 gr petto di tacchino
a fette spesse 3-4 mm

1 mozzarella di bufala da 200 gr

4 pomodori grappolo

origano fresco

20 gr di burro

un bicchiere di vino bianco

sale e pepe

*600 g turkey breast
in 3-4 mm thick slices*

1 200 g buffalo mozzarella

4 vine tomatoes

fresh oregano

butter

1 glass of white wine

salt and pepper

Preparazione/*Preparation*

Passare le fette di tacchino nell'inteneritrice Toollio così da rendere la carne più morbida e da permetterle di assorbire meglio il condimento. Passarle in padella con poco burro per dorarle da entrambi i lati, salare, ricoprire con la mozzarella tagliata con Toollio e con la dadolata ottenuta privando i pomodori dai semi e tagliandoli regolari. Cospargere la carne con l'origano fresco, coprire la padella con il coperchio e cuocere per alcuni minuti a fuoco basso. Consumare calde con la mozzarella filante.

Pass the slices of turkey through the Toollio meat tenderiser to soften the meat allowing it to better absorb the seasoning. Place them in a pan with a little butter, browning them on both sides, add salt, cover with the mozzarella, cut with the Toollio, and with the dices obtained by removing the seeds from the tomatoes and cutting them into regular sized pieces. Sprinkle the meat with the fresh oregano, cover the pan with a lid and cook for a few minutes over a low heat. Consume while hot with the stringy mozzarella.



Tagliamozzarella/Inteneritrice
Mozzarella chopper/Meat tenderizer





toollio

Hamburger con



prosciutto cotto e falso ketchup di peperone

Hamburger with cooked ham and pepper ketchup

Ingredienti/Ingredients

| | |
|--------------------------------------|-------------------------------------|
| 320 gr di carne di vitello magro | <i>320 g lean veal</i> |
| 150 gr di prosciutto cotto | <i>150 g cooked ham</i> |
| 50 ml di olio extra vergine di oliva | <i>50 ml extra virgin olive oil</i> |
| spezie rosse | <i>red spices</i> |
| 400 gr di peperoni rossi | <i>400 g red peppers</i> |
| 25 ml aceto di vino bianco | <i>25 ml white wine vinegar</i> |
| 15 gr di zucchero | <i>15 g sugar</i> |
| sale e pepe q.b. | <i>salt and pepper to taste</i> |

Preparazione/Preparation

Tritare insieme la carne e il prosciutto con la piastra fine (diametro fori 4,5 mm) Toollio, condire con l'olio, il sale, il pepe e la spezia rossa. Tagliare i peperoni con il tagliaverdure con il cono a grattugia grossa. Cuocere i peperoni bagnandoli poco alla volta fino a che diventino morbidi. Frullarli con un po' d'acqua di cottura, filtrare la salsa con un setaccio fine, aggiungere lo zucchero e l'aceto e portare a fuoco basso fino a ridurre il tutto alla consistenza del ketchup. Servire l'hamburger cotto alla griglia lasciandolo rosa all'interno, guarnire con una coppetta del nostro falso ketchup e servire.

Mince the meat and cooked ham together with the Toollio fine plate (4.5 mm diameter holes), season with the oil, salt, pepper and the red spice. Cut the peppers with the vegetable cutter with the large grater cone. Cook the peppers adding water a little at a time until they become soft. Blend them with a small quantity of the cooking water, strain the sauce through a fine sieve, add the sugar and the vinegar and cook over a low heat until everything is reduced to the consistency of ketchup. Rare grill the hamburger, garnish with a cup of our pepper ketchup and serve.



Tritacarne/Tagliaverdure
Meatgrindre/Vegetable cutter



Carne cruda, maionese di piselli e olio allo zenzero

Raw meat, pea mayonnaise and ginger oil

Ingredienti/*Ingredients*

| | |
|---|---|
| 320 gr di carne magra di vitello | <i>320 g lean veal</i> |
| 20 gr succo limone | <i>20 ml lemon juice</i> |
| 1 uovo | <i>1 egg</i> |
| 100 ml di olio | <i>100 ml oil</i> |
| 20 gr di zenzero | <i>20 g ginger</i> |
| 20 ml aceto | <i>20 ml vinegar</i> |
| 50 ml di acqua di piselli (ottenuta centrifugando i piselli e i baccelli a crudo) | <i>50 ml pea water extract (obtained by blending the raw peas and raw pods)</i> |
| sale e pepe q.b. | <i>salt and pepper to taste</i> |



Tritacarne
Meat grinder

Preparazione/*Preparation*

Tritare la carne con la piastra media (diametro fori 6 mm) Toollio, condirla con il sale, il pepe e l'olio aromatizzato con lo zenzero (olio e zenzero in microonde riscaldati per tre minuti alla massima potenza e poi lasciati a temperatura ambiente a infusione per 12 ore, infine filtrato).

Preparare una maionese classica, ma alla fine aggiungere l'acqua di piselli per alleggerire e dare un fresco tono vegetale. Servire la carne a piccoli mucchietti condendo con la maionese e decorare con i germogli di piselli.

Mince the meat with the Toollio medium plate (6 mm diameter holes), season with the salt, pepper and the oil flavoured with ginger (heat the oil and ginger in a microwave oven for three minutes at full power and then leave at room temperature to infuse for 12 hours, finally filter).

Prepare a classic mayonnaise but at the end, add the pea water to lighten and to give a fresh vegetable colour. Serve the meat in small portions dressed with mayonnaise and garnish with the pea shoots.





Gazpacho



di pomodoro, scampi scottati e olio alla menta

Tomato gazpacho, seared scampi and mint oil

Ingredienti/*Ingredients*

| | |
|---|---------------------------------|
| 500 gr di pomodori grappolo ben maturi | <i>500 g ripe vine tomatoes</i> |
| 50 gr di peperone | <i>50 g pepper</i> |
| 50 gr di cipolla rossa | <i>50 g red onion</i> |
| 50 gr di cetriolo | <i>50 g cucumber</i> |
| 16 scampi | <i>16 scampi</i> |
| 100 ml di olio | <i>100 ml oil</i> |
| 30 gr di menta piperita fresca | <i>30 g fresh peppermint</i> |
| sale q.b. | <i>salt to taste</i> |

Preparazione/*Preparation*

Tritare i pomodori, il peperone, la cipolla e il cetriolo con il tritapomodoro e la piastra fine (diametro fori 4,5 mm) Toollio.

Filtrare il tutto con un colino medio e aggiustare di sale. Aromatizzare l'olio in microonde con il basilico per tre minuti alla massima potenza; lasciare poi in infusione a temperatura ambiente per almeno 12 ore, quindi filtrare il tutto. Tagliare gli scampi per il lungo e passarli in padella antiaderente al naturale. Servire il tutto con un bicchierino di gazpacho insaporito con l'olio alla menta.

Chop the tomatoes, pepper, onion and the cucumber with the Toollio tomato mincer and the fine plate (4.5 mm diameter holes). Filter everything with a medium strainer and season with salt. Flavour the oil with the basil in a microwave oven for three minutes at maximum power; leave to infuse at room temperature for at least 12 hours and then filter everything. Cut the scampi lengthwise and place them in a non-stick pan au naturel. Serve everything with a small glass of gazpacho flavoured with the mint oil.



Tritapomodoro
Tomato mincer



Tajarin all'amatriciana di gamberi rosa

Tajarin pasta "amatriciana style" with pink shrimp

Ingredienti/Ingredients

| | |
|--------------------------------------|-------------------------------------|
| 500 gr di tajarin all'uovo | <i>500 g egg tajarin pasta</i> |
| 500 gr di pomodori ramati | <i>500 g vine tomatoes</i> |
| 100 gr di cipolla | <i>100 g onion</i> |
| 50 gr di guanciale | <i>50 g pork cheek</i> |
| 250 gr di gamberi rosa | <i>250 g pink shrimp</i> |
| 50 ml di olio extra vergine di oliva | <i>50 ml extra virgin olive oil</i> |

Preparazione/Preparation

Tritare i pomodori con il tritapomodoro Toollio a piastra grande (diametro fori 8 mm). In una padella soffriggere il guanciale tagliato a dadini, appena rosolato toglierlo dalla padella lasciando però il grasso sciolto in cui imbrionire e stufare le cipolle tagliate in fine julienne. Aggiungere il pomodoro, aggiustare di sale e cuocere tutto assieme per 10-15 minuti a fuoco basso. Sgusciare i gamberi conservandone le code e usare le teste per insaporire l'acqua di cottura salata dove cuocere la pasta. A fine cottura, saltare la pasta nel sugo preparato, aggiungendo all'ultimo minuto i gamberi e l'olio emulsionando il tutto.

Chop the tomatoes with the Toollio tomato mincer with the large plate (8 mm diameter holes). Sauté the diced cheek in a pan, remove from the pan when braised leaving however, the melted fat in which the onions (cut into fine julienne slices), will be browned and braised. Then add the tomatoes, season with salt and cook everything together for 10-15 minutes over a low heat. Shell the shrimps, keep the tails and use the heads to flavour the salted cooking water which will be used to cook the pasta. Then cook the pasta and mix it together with the prepared sauce, adding the shrimps and the oil at the last minute to thicken.



Tritapomodoro
Tomato mincer





toollio



Gnocchi di barbabietola e acciughe

Beetroot gnocchi and anchovies

Ingredienti/Ingredients

1 kg di patate rosse pelate
100 gr di farina
1 uovo
100 gr di burro
1 rametto di salvia
80 gr di formaggio grana
sale q.b.
Ingredienti per il condimento:
300 gr di barbabietole crude
50 gr burro
4 acciughe sotto sale accuratamente
lavate sotto acqua corrente

1 kg peeled red potatoes
100 g flour
1 egg
100 g butter
1 sprig of sage
80 g grana cheese
salt to taste
Ingredients for the seasoning:
300 g raw beetroots
50 g butter
4 salted anchovies thoroughly
washed under running water

Preparazione/Preparation

Tagliare le patate usando il tagliaverdure Toollio con il cono a lame. Inserirle in un sacchetto sottovuoto e cuocerle in microonde per 15-20 minuti. Quando risultano morbide, schiacciarle e ridurle a purea. Aggiungere la farina, l'uovo, il sale e confezionare gli gnocchi. Pelare le barbabietole e lavorarle con il tagliaverdure Toollio fine, cuocere in acqua salata fino a che non diventino morbide, aggiungere il burro e frullare fino ad ottenere un composto fluido e omogeneo, quindi aggiustare di sale. Cuocere gli gnocchi in abbondante acqua salata e saltarli con la crema di barbabietola, decorare i piatti con i filetti di acciughe arrotolati.

Slice the potatoes using the Toollio vegetable cutter with the blade cone. Place them in a vacuum-sealed bag and cook in a microwave oven for 15-20 minutes. When they are soft, mash them and reduce them to a purée. Add the flour, the egg and the salt and shape the gnocchi. Peel the beetroots and chop them with the fine Toollio vegetable cutter, cook in salted water until they are soft, add the butter and blend until the mixture is smooth and uniform, then add salt. Cook the gnocchi in plenty of salted water and toss with the beetroot blend, garnish the dishes with the rolled anchovy fillets.



Tagliaverdure
Vegetable cutter



Mezze maniche al pesto di rucola

Mezze maniche with rocket pesto

Ingredienti/*Ingredients*

320 gr di mezze maniche
di semola di grano duro
100 gr di rucola
25 gr di foglie di basilico
100 ml di olio
25 gr formaggio grana
20 gr di pinoli
sale q.b.

*320 g durum wheat semolina
mezze maniche pasta
100 g rocket
25 g basil leaves
100 ml oil
25 g grana cheese
20 g pine nuts
Salt to taste*

Preparazione/*Preparation*

Sbollentare per alcuni secondi in acqua salata il basilico e la rucola, raffreddare velocemente il tutto immergendolo in un contenitore con acqua e ghiaccio. Grattugiare con Toollio il formaggio grana. Aggiungere gli ingredienti della salsa al formaggio grattugiato e passare il tutto con il tritacarne a piastra fine (diametro fori 4,5 mm). Sbianchendo le foglie prima e passando il tutto al tritacarne Toollio, si fisserà il colore che rimarrà di un immutato verde brillante e la consistenza rimarrà piacevolmente grezza come il vero pesto fatto a mortaio. Cuocere la pasta al dente e fuori dal fuoco condire con la salsa.

Parboil the basil and rocket in salted water for a few seconds, cool rapidly by immersing in a container with water and ice. Grate the grana cheese with the Toollio. Add the sauce ingredients to the grated cheese and pass everything through the meat grinder with the fine plate (4.5 mm holes diameter). Blanch the leaves first and pass them through the Toollio meat grinder. This will produce the colour that will remain a bright green and the consistency will be pleasantly coarse like true pesto made with a pestle and mortar. Cook the pasta al dente, remove from the heat and mix with the sauce.



Tritacarne/Grattugia
Meat grinder/Cheese grater





Uovo in camicia



con fondutina di Grana Padano e tartufo nero

Poached egg with Grana Padano fondue and black truffle

Ingredienti/*Ingredients*

Fonduta:

400 gr formaggio grana 24 mesi

400 ml panna da cucina

1 tuorlo d'uovo

alcune gocce di salsa Worcester

tartufo nero

Uovo in camicia:

4 uova

aceto di vino rosso

sale q.b.

Fondue:

400 g 24-month grana cheese

400 ml cooking cream

1 egg yolk

a few drops of Worcester sauce

black truffle

Uovo in camicia:

4 eggs

red wine vinegar

salt to taste

Preparazione/*Preparation*

Fonduta: pulire il formaggio dalle croste e grattugiarlo. Inserire in un mixer il formaggio, la panna e la salsa Worcester e lavorare per 10 minuti a 70 gradi, aggiungere il tuorlo d'uovo e lavorare ancora per 5 minuti alla stessa temperatura. Aggiustare di sale e aggiungere, se necessario, altro formaggio grattugiato. Servire calda con una spolverata di tartufo e crostoni di pane. Uovo in camicia: preparare una soluzione di acqua e aceto al 10%. Portare l'acqua a ebollizione, abbassare la fiamma per fermarsi appena sotto punto di ebollizione, con un cucchiaino formare un piccolo vortice nell'acqua e rompervi delicatamente un uovo al centro. Sempre con il cucchiaino aiutare l'albume ad avvolgersi attorno al tuorlo e cuocere per 3-4 minuti. Scolare delicatamente e adagiare l'uovo sopra uno specchio di fonduta, terminare il piatto grattugiando sopra il tartufo.

Cut off the cheese crusts and grate with the Toollio. Place the cheese, the cream and the Worcester sauce in a mixer and process for 10 minutes at 70 degrees, add the egg yolk and process for another 5 minutes at the same temperature. Season with salt and add more grated cheese as required. Serve hot with a sprinkling of truffle and toasted bread. Prepare a solution of water and 10% vinegar solution for cooking the poached egg. Boil the water, reduce the heat to keep just below boiling point, form a small vortex in the water with a spoon and gently break an egg into the centre. Again with the aid of the spoon, wrap the egg white around the yolk and cook for 3-4 minutes. Gently drain and lay the egg over a layer of fondue, finish by grating the truffle over the dish.



Grattugia
Cheese grater



Agnolottini del plin all'olio e Grana Padano

Agnolottini pasta al plin with oil and Grana Padano

Ingredienti/Ingredients

| | |
|-------------------------------|------------------------|
| 400 gr di farina | 400 g flour |
| 100 gr di semola | 100 g semolina |
| 400 gr di tuorli d'uovo | 400 g egg yolk |
| 100 gr cipolla | 100 g onion |
| 100 gr carota | 100 g carrot |
| 100 gr sedano | 100 g celery |
| 50 gr di burro | 50 g butter |
| 300 gr carne di vitello magra | 300 g lean veal chunks |
| 300 gr di vino bianco | 300 ml white wine |
| 150 gr di riso bollito | 150 g boiled rice |
| 1 uovo | 1 egg |
| salvia e rosmarino | sage and rosemary |
| sale q.b. | salt to taste |
| Grana Padano | Grana Padano |



Tritacarne
Meat grinder

Preparazione/Preparation

Agnolottini: confezionare la pasta impastando il tutto insieme fino a che la massa risulta lucida e elastica. Avvolgere in pellicola e lasciarla riposare a temperatura ambiente. Ripieno: passare le verdure nel tritacarne a piastra fine (diametro fori 4,5 mm) Toollio. Sciogliere il burro in una casseruola capiente, aggiungervi le verdure e la carne e cuocere il tutto a fuoco basso con il coperchio per circa un'ora e mezza. Togliere il coperchio, alzare il fuoco e sfumare con il vino inserendo le erbe aromatiche togliendole dopo 10 minuti di infusione. Terminare la cottura e aggiungere il riso già cotto a parte. Passare il tutto al tritacarne a piastra fine e amalgamare l'uovo. Confezionare gli agnolotti chiudendoli con il classico pizzico. Cuocerli in acqua salata, scolarli e condirli con olio extra vergine di oliva fruttato e una spolverata di Grana Padano.

Prepare the dough in the traditional manner mixing all the ingredients together until the mass becomes shiny and elastic. Wrap in cling film and leave at room temperature. Pass the vegetables through the Toollio meat grinder with the fine plate (4,5 mm diameter holes) Melt the butter in a large saucepan, add the vegetables and meat and cook over a low heat with the lid on for around 30 minutes. Then remove the lid, increase the heat and simmer with the wine adding the aromatic herbs, taking care to remove them after 10 minutes of immersion otherwise the vegetables will become bitter. Finish cooking and add the previously cooked rice. Pass everything through the fine plate meat grinder and add the egg. Shape the agnolotti pasta sealing them with the classic pinch. Cook the agnolotti pasta in salted water, drain and mix with the fruity extra virgin olive oil and a sprinkling of Grana Padano.







Hot dog di calamaro al curry

Curry calamari hot dog

Ingredienti/*Ingredients*

800 gr di calamari puliti e eviscerati
peperoncino macinato
budelli

50 ml olio extra vergine di oliva
curry in polvere
4 panini da hotdog
40 gr di senape di Dijon
sale e pepe q.b.

*800 g cleaned and gutted calamari
ground chilli pepper
sausage casings
50 ml extra virgin olive oil
curry powder
4 hot dog rolls
40 g Dijon mustard
salt and pepper to taste*



Tritacarne/Insaccatrice
Meat grinder/Sausage filler

Preparazione/*Preparation*

Tritare i calamari con la piastra fine (diametro fori 4,5 mm) Toollio, condire con l'olio, il sale, il pepe, il peperoncino e il curry. Impastare bene il tutto e insaccare con l'ausilio dell'imbuto piccolo formando degli hot dog della misura preferita. Cuocere le salsicce in padella antiaderente a fuoco basso, spalmare con della senape i panini, precedentemente tagliati a metà e passati in padella per renderli croccanti e servire il tutto.

Mince the calamari with the Toollio with the fine plate (4.5 mm diameter holes), season with the oil, salt, pepper, ground chilli pepper and the curry powder. Knead together well and fill the casings using the small funnel forming hot dogs of the preferred size. Cook the sausages in a non-stick pan over a low heat, spread the mustard on the rolls that were previously cut in half and toasted in the pan to make them crispy and serve.



Cipolla ripiena al forno, amaretti e fonduta di toma

Baked stuffed onion, macaroons and Castelmagno cheese fondue

Ingredienti/*Ingredients*

| | |
|----------------------------------|---------------------------------------|
| 4 cipolle grandi | <i>4 large onions</i> |
| 200 gr carne di maiale magra | <i>200 g lean pork</i> |
| 100 gr di pancia di maiale | <i>100 g pork belly</i> |
| spezia rossa | <i>red spice</i> |
| 20 gr di amaretti | <i>20 macaroons</i> |
| 150 gr di toma di Castelmagno | <i>150 g Castelmagno cheese</i> |
| 150 ml di panna da cucina | <i>150 ml cooking cream</i> |
| alcune gocce di salsa Worchester | <i>a few drops of Worcester sauce</i> |
| sale e pepe q.b. | <i>salt and pepper to taste</i> |

Preparazione/*Preparation*

Cuocere le cipolle sottovuoto in microonde fino a che non diventano morbide. Farle raffreddare, tagliare il cappello e svuotarle. Tritare le due carni di maiale con la piastra media (diametro fori 6 mm) Toollio e impanarle bene con il sale, la spezia e il pepe. Cuocere il tutto sgranandolo in una padella antiaderente a fuoco basso. Quando il tutto risulterà cotto, aggiungere gli amaretti precedentemente grattugiati. In un pentolino scaldare la panna aggiungere il formaggio e la salsa Worchester. Aggiustare di sale e frullare il tutto. Farcire le cipolle con la carne, riscaldarle in forno e servirle con la fonduta di toma.

Cook the vacuum-sealed onions in a microwave oven until they become soft. Leave to cool, remove the head and hearts. Mince the two pork meats with the medium plate (6 mm diameter holes) and coat them well with the salt, pepper and spice. Cook everything spread in a non-stick pan over a low heat. When everything is cooked, add the previously grated macaroons. Heat the cream in a small saucepan adding the cheese and the Worcester sauce. Add salt to taste and blend. Fill the onions with the meat, reheat in the oven and serve with the cheese fondue.



Tritacarne
Meat grinder



di Castelmagno

toollio





di carote, ricotta allo zafferano e ostrica cruda

Cream of carrot soup, ricotta with saffron and raw oyster

Ingredienti/*Ingredients*

| | |
|--------------------------------|-------------------------------|
| 400 gr di carote | <i>400 g carrots</i> |
| 50 gr di burro | <i>50 g butter</i> |
| 150 gr di ricotta | <i>150 g ricotta</i> |
| 1 gr di zafferano in polvere | <i>1 g saffron powder</i> |
| una spolverata di noce moscata | <i>a sprinkling of nutmeg</i> |
| 4 ostriche | <i>4 oysters</i> |

Preparazione/*Preparation*

Tagliare le carote con il tagliaverdure Toollio a cono fine. Rosolare con il burro, ricoprire di acqua e cuocere fino a che non siano tenere. Frullare il tutto aggiustando di sale. Insaporire la ricotta con lo zafferano e la noce moscata aggiustando di sale. Aprire le ostriche all'ultimo momento. Impiattare la crema, decorare con una quenelle di ricotta e adagiare sopra un'ostrica cruda.

Chop the carrots with the Toollio fine cone vegetable cutter. Fry with the butter, cover with water and cook until tender. Blend everything adding salt. Flavour the ricotta with the saffron and nutmeg adding salt. Open the oysters at the last moment. Serve the cream, garnish with a quenelle of ricotta and lay a raw oyster on top.



Tagliaverdure
Vegetable cutter



Gelato al cren e salsa di fragole

Horseradish ice cream and strawberry sauce

Ingredienti/*Ingredients*

400 ml di latte intero
80 gr zucchero
2 tuorli d'uovo
50 gr di cren
200 gr di fragole

*400 ml full cream milk
80 g sugar
2 egg yolks
50 g horseradish
200 g strawberries*

Preparazione/*Preparation*

Tagliare il cren con il tagliaverdure Toollio servendosi del cono a lama. Aggiungere il cren al latte e portare il tutto a ebollizione. Lasciare in infusione per 4 ore in frigorifero, poi filtrare il tutto. Aggiungere lo zucchero e i tuorli, portare il composto alla temperatura di circa 60 gradi e, una volta raffreddato, mantecarlo nella gelatiera. Frullare le fragole con un po' d'acqua per ottenere una crema fluida e aggiungere un pizzico di sale. Per l'imp piatto, mettere la salsa a specchio e servire con due palline di gelato.

Cut the horseradish with the Toollio vegetable cutter using the blade cone. Add the horseradish to the milk and bring to the boil. Leave to infuse for 4 hours in the refrigerator, then filter everything. Add the sugar and the yolks, bring the mixture to a temperature of around 60 degrees and, when cooled, whisk it into the ice cream. Mix the strawberries with a little water to obtain a smooth cream and add a pinch of salt. For the serving, set the sauce on a dish and serve with two scoops of ice cream.



Tagliaverdure
Vegetable cutter





toollio

COOK
BOOK

toollio



FACEM S.p.a. – TRE SPADE

via Fabbriche 11/c – 10141 Torino – Italy
ph. +39 011 337 119 / 011 385 84 95 – fax +39 011 334 889
facem@facem.com
www.trespade.it

[facebook.com/TreSpade.Facem](https://www.facebook.com/TreSpade.Facem) – [pinterest.com/trespade](https://www.pinterest.com/trespade) – twitter.com/Tre_Spade