

Il servizio della frutta

Le modalità per servire la frutta alla fine di un pasto.

Nella ristorazione la frutta proposta è sempre fresca e di stagione.

Il servizio della frutta solitamente viene effettuata a fine pasto dopo il dolce.

La frutta può essere proposta sotto varie forme a partire dal semplice cestino con frutta di stagione fino alla macedonia, alla composta o alla composizione di frutta.

La macedonia viene preparata prima del servizio, nell'office dai commis di sala che scelgono la frutta migliore, a media maturazione e sana.

La frutta deve essere naturalmente lavata e sbucciata con cura e tagliata a pezzetti piuttosto grossi. Tutti i frutti rossi, come fragole e lamponi, devono essere sempre aggiunti poco prima del servizio in quanto perdono il colore.

Una volta pronta la macedonia va condita con zucchero e succo di limone che permettono di evitare il processo di ossidazione che rende la frutta di nera.

Oltre allo zucchero e limone per mantenere la frutta possono essere impiegati anche spumanti, vini liquorosi o maraschino che conservano e allo stesso tempo permettono di esaltare gli aromi della frutta.

La composta di frutta viene anch'essa preparata precedentemente al servizio. La frutta, fresca o secca, viene preparata e poi fatta cuocere nello sciroppo di zucchero o vino e aromatizzata con spezie, agrumi e vaniglia.

La composizione di frutta viene preparata al momento della richiesta da parte del cliente. Essa prevede l'uso di frutta di stagione e frutti esotici che vengono sbucciati, tagliati e assemblati sul piatto di portata in modo coreografico con l'eventuale aggiunta di gelati o liquori.

Un altro modo di servire la frutta è il servizio al "guèridon" che viene svolto in sala davanti al cliente.

Questo tipo di servizio viene svolto nei ristoranti e negli alberghi di alto livello, richiede personale competente e tempo per il servizio.

Innanzitutto bisogna preparare la mise en place sul guèridon in base al frutto/i che si dovranno tagliare. Naturalmente ogni frutto richiede un metodo diverso.

Vediamo per esempio l'arancia e il kiwi, i frutti più comuni.



Per prima cosa bisogna tagliare le due estremità del frutto, trattenendolo con la clips per evitare che ci sfugga. Una volta tagliate infiliamo la forchetta al centro del frutto, senza spingere troppo, e con il coltello iniziamo a sbucciarlo dall'alto verso il basso, oppure a spirale.

Una volta sbucciata si incidono gli spicchi facendoli cadere uno ad uno nel piatto che ci siamo preparati precedentemente. A questo punto bisogna disporre gli spicchi in modo da creare una composizione, e spremerci sopra il limone perché non anneriscano.

Possiamo quindi abbellire il piatto aggiungendo zucchero a velo, cacao in polvere o qualsiasi altro elemento decorativo a nostro piacere e servirlo.

Claudia Catini