

PROGETTO EDITORIALE

Chef Costantino Collection

Una collana di ricettari digitali professionali dedicata alla cucina contemporanea, alla cultura gastronomica e all'innovazione nel settore Ho.Re.Ca.

Ricette, tecnica, presentazione e food cost diventano strumenti concreti per ispirare appassionati e professionisti.



La Collection

GUIDA EDITORIALE DEL PROGETTO

Chef Costantino Collection è una collana di ricettari digitali gratuiti progettata per dare valore a ricette, tecnica, impiattamento, food cost e organizzazione del lavoro in cucina.

Ogni volume è costruito come un prodotto editoriale riconoscibile e collezionabile, utile sia agli appassionati sia ai professionisti del settore Ho.Re.Ca.

PUNTI CHIAVE

- Formato digitale, gratuito e collezionabile
- Ricette professionali, replicabili e narrative
- Attenzione a mise en place, servizio e impiattamento
- Food cost e logica professionale integrati in ogni scheda

STRUTTURA DEL RICETTARIO

- 01 Copertina editoriale
- 02 Presentazione della Collection
- 03 Pagina dedicata a Chef Costantino
- 04 Pagina categoria del volume
- 05 Schede ricetta professionali
- 06 Pagina finale di valorizzazione del progetto

Chef Costantino

BIOGRAFIA · IDENTITÀ EDITORIALE · CANALI UFFICIALI



Chef Costantino è un progetto editoriale dedicato al mondo della cucina, della gastronomia e dell'innovazione professionale, nato per condividere idee, ricette, tecniche e approfondimenti rivolti ad appassionati e professionisti del settore.

Attraverso una visione moderna della cucina, Chef Costantino racconta il valore degli ingredienti, delle tradizioni gastronomiche e delle tecnologie che contribuiscono all'evoluzione del mondo culinario.

Ricette italiane e internazionali, consigli pratici, approfondimenti sulle attrezzature professionali e curiosità gastronomiche diventano parte di un percorso editoriale pensato per chi desidera vivere la cucina con passione, competenza e continua voglia di scoprire.

Chef Costantino rappresenta una firma editoriale che interpreta la cucina come un luogo d'incontro tra tradizione, innovazione e cultura.



SITO



INSTAGRAM

UNA FIRMA EDITORIALE PER LA CUCINA CONTEMPORANEA

Tradizione, tecnica, innovazione e cultura gastronomica: contenuti pensati per ispirare chi vive la cucina con passione e competenza.



Volume 04 · Street Food & Casual Gourmet

Una raccolta Chef Costantino dedicata alla cucina informale contemporanea.

FOCUS DEL VOLUME

Un viaggio tra street food, pizza, snack gourmet, burger, finger food e specialità contemporanee, pensate per trasformare preparazioni immediate e conviviali in proposte curate, riconoscibili e replicabili.

Le ricette uniscono tecnica, organizzazione della mise en place, qualità delle materie prime e forte impatto visivo, con indicazioni chiare su ingredienti, preparazioni, servizio, food cost e logica professionale.

Una raccolta pensata per pizzerie, bistrot, pub gourmet, locali fast casual, ristorazione moderna ed eventi, dove creatività, velocità di servizio e identità gastronomica lavorano insieme.



Pizza Diavola Gourmet

con Salame Piccante e Stracciatella

Pizza progettata per offrire intensità, equilibrio e forte impatto visivo. La base contemporanea ad alta idratazione viene arricchita da salame piccante selezionato, pomodoro San Marzano e una finitura cremosa di stracciatella che bilancia perfettamente la componente speziata. Ideale per pizzerie moderne, locali gourmet e menu premium.

**CATEGORIA****Pizza contemporanea****PORZIONI****4 pizze****FOOD COST TARGET****20-28%****TEMPO SERVIZIO****5 minuti****DIFFICOLTÀ****Media**

SCHEDA TECNICA

GRAMMATURE PER PORZIONE

- Panetto pizza: 270 g
- Pomodoro San Marzano: 90 g
- Fior di latte: 90 g
- Salame piccante: 50 g
- Stracciatella: 40 g
- Basilico fresco: q.b.
- Olio EVO piccante: 5 g

INGREDIENTI TOTALI (4 PIZZE)

IMPASTO

- 1 kg farina tipo 0 professionale W300
- 700 ml acqua fredda
- 3 g lievito fresco
- 25 g sale
- 20 ml olio EVO

CONDIMENTO

- 400 g pomodoro pelato San Marzano
- 360 g mozzarella fiordilatte ben scolata
- 200 g salame piccante tipo Napoli
- 160 g stracciatella fresca
- Basilico fresco
- Olio extravergine piccante

PREPARAZIONI BASE (PREP)

IMPASTO

- 01** Inserire farina e parte dell'acqua in impastatrice.
- 02** Aggiungere gradualmente lievito e restante acqua.
- 03** Inserire il sale nella fase finale e terminare con olio EVO.
- 04** Impastare fino a ottenere una struttura liscia ed elastica.

MATURAZIONE

- 01** Lasciare riposare 2 ore a temperatura ambiente.
- 02** Conservare 24 ore in refrigerazione controllata.
- 03** Formare i panetti e acclimatare prima del servizio.

INGREDIENTI

- 01** Schiacciare delicatamente i pomodori a mano.
- 02** Scolare molto bene il fiordilatte.
- 03** Temperare leggermente il salame; tenere fredda la stracciatella.

CHEF COSTANTINO PRO TIP

Aggiungi la stracciatella solo dopo la cottura: manterrà freschezza e cremosità, bilanciando la nota piccante.

PROCEDURA DI SERVIZIO

- 01** Stendere il panetto mantenendo il cornicione ben sviluppato.
- 02** Distribuire il pomodoro in modo uniforme.
- 03** Aggiungere mozzarella e salame piccante.
- 04** Cuocere in forno professionale ad alta temperatura, tra 430 e 480 °C.
- 05** Terminare con stracciatella fresca, basilico e un filo di olio EVO piccante.
- 06** Servire immediatamente.

CRITICAL CONTROL POINTS (CCP)

- 01** Impasto: rispettare la maturazione per ottenere leggerezza e alveolatura.
- 02** Mozzarella: scolare accuratamente per evitare eccesso di umidità.
- 03** Salame: deve risultare croccante ai bordi senza asciugarsi.
- 04** Stracciatella: aggiungere esclusivamente a fine cottura.
- 05** Cottura: mantenere temperatura elevata e uniforme.

PREPARAZIONE
40 min + maturazione

COTTURA
2 min

SERVIZIO
5 min

PRESENTAZIONE

- 01 Usare un piatto pizza contemporaneo nero o effetto pietra naturale.
- 02 Centrare la pizza intera lasciando il cornicione ben visibile.
- 03 Distribuire la stracciatella in punti regolari per bilanciare colore e volume.
- 04 Completare con basilico fresco, olio piccante e una leggera macinata di pepe.

ERRORI DA EVITARE

- ✗ Impasto poco maturo o cornicione non sviluppato.
- ✗ Fiordilatte troppo umido che bagna la base.
- ✗ Salame secco o eccessivamente bruciato.
- ✗ Stracciatella aggiunta prima della cottura.

FOOD COST

INGREDIENTE	Costo
Farina e impasto	€ 2,80
Pomodoro	€ 3,00
Mozzarella	€ 4,50
Salame piccante	€ 5,00
Stracciatella	€ 4,00
Totale	€ 19,30
Costo pizza	€ 4,83

Prezzo consigliato: € 13-20

LOGICA PROFESSIONALE

Piatto progettato per unire forte impatto aromatico, contrasto caldo-freddo e alta percezione premium. La qualità finale dipende dalla corretta maturazione dell'impasto, dalla gestione della cottura e dall'equilibrio tra la componente speziata del salame e la cremosità fresca della stracciatella. Una proposta riconoscibile e adatta a un servizio rapido e organizzato.



Crocchette di Patate Gourmet

con Cuore Filante e Maionese al Lime

Le crocchette di patate sono tra gli snack più apprezzati in pub, hamburgerie, birrerie e bistrot. Questa versione professionale unisce panatura uniforme, cuore morbido e filante e una fresca maionese al lime. La mise en place consente di prepararle in anticipo e friggerle al momento dell'ordine, garantendo croccantezza, regolarità e rapidità di servizio.



CATEGORIA

Snack Gourmet

PORZIONI

4 persone

FOOD COST TARGET

20-24%

TEMPO SERVIZIO

6 minuti

DIFFICOLTÀ

Media

SCHEDA TECNICA

GRAMMATURE PER PERSONA

- Crocchette di patate: 5 pezzi (200 g)
- Fiordilatte: 40 g
- Maionese al lime: 30 g
- Prezzemolo tritato: 2 g

INGREDIENTI TOTALI (4 PORZIONI)

BASE

- 800 g patate a pasta gialla
- 160 g fiordilatte ben asciutto
- 80 g Parmigiano Reggiano grattugiato
- 2 tuorli
- 20 g prezzemolo tritato
- Sale, pepe nero e noce moscata

PANATURA

- 150 g farina 00
- 3 uova
- 250 g pangrattato
- Olio di semi di arachide per frittura

MAIONESE AL LIME

- 200 g maionese
- Scorza di 1 lime
- 15 ml succo di lime
- Pepe bianco

PREPARAZIONI BASE (PREP)

PATATE

- 01** Lessare le patate con la buccia e pelarle ancora calde.
- 02** Passarle nello schiacciapatate e lasciarle raffreddare completamente.
- 03** Unire Parmigiano, tuorli, prezzemolo, sale, pepe e noce moscata.

FIORDILATTE

- 01** Tagliare a cubetti di circa 2 cm.
- 02** Sgocciolare accuratamente e tamponare con carta alimentare.

MAIONESE E PANATURA

- 01** Mescolare maionese, scorza e succo di lime con pepe bianco.
- 02** Preparare farina, uova sbattute e pangrattato in contenitori separati.

CHEF COSTANTINO PRO TIP

Raffredda bene l'impasto prima della formatura: sarà più stabile e ridurrà il rischio di apertura in frittura.

PROCEDURA DI SERVIZIO

- 01** Prelevare circa 40 g di impasto e inserire al centro un cubetto di fiordilatte.
- 02** Chiudere accuratamente formando una crocchetta regolare.
- 03** Passare nella farina, poi nell'uovo e nel pangrattato.
- 04** Ripetere il passaggio in uovo e pangrattato per ottenere una doppia panatura.
- 05** Friggere poche crocchette alla volta a 175 °C per 3-4 minuti.
- 06** Scolare, salare leggermente e servire subito con la maionese al lime.

CRITICAL CONTROL POINTS (CCP)

- 01** Patate: utilizzare una base asciutta per evitare impasto molle e aperture.
- 02** Fiordilatte: sgocciolare perfettamente per impedire fuoriuscite.
- 03** Panatura: eseguire il doppio passaggio in modo uniforme.
- 04** Olio: mantenere costantemente la temperatura a 175 °C.
- 05** Frittura: lavorare in piccoli lotti per non abbassare la temperatura.

PREPARAZIONE

45 min

COTTURA

3-4 min

SERVIZIO

6 min

PRESENTAZIONE

- 01 Usare un piatto rettangolare o un vassoio in ardesia.
- 02 Disporre cinque crocchette per porzione lasciando visibile la doratura.
- 03 Servire la maionese al lime in una ciotolina laterale.
- 04 Completare con prezzemolo, scorza di lime e pochi microgreen.

ERRORI DA EVITARE

- ✗ Impasto ancora caldo o troppo umido.
- ✗ Fiordilatte non asciugato correttamente.
- ✗ Panatura irregolare o poco aderente.
- ✗ Frittura sovraccarica o olio sotto i 175 °C.

FOOD COST

INGREDIENTE	Costo
Patate	€ 2,50
Fiordilatte	€ 2,80
Parmigiano Reggiano	€ 1,80
Uova	€ 1,20
Farina e pangrattato	€ 1,20
Olio di frittura	€ 2,20
Maionese e lime	€ 1,80
Aromi e decorazioni	€ 0,80
Totale	€ 14,30
Costo porzione	€ 3,58

Prezzo consigliato: € 10-14

LOGICA PROFESSIONALE

Snack progettato per garantire preparazione anticipata, rapidità di servizio e qualità costante. La doppia panatura protegge il cuore filante, mentre il controllo della temperatura assicura una crosta asciutta e croccante. La maionese al lime introduce freschezza e rende la proposta equilibrata, riconoscibile e adatta a pub, bistrot, pizzerie e servizi fast casual.



Crispy Chicken Burger

con Salsa Burger e Patatine Croccanti

Burger progettato per offrire croccantezza estrema, equilibrio di texture e forte impatto visivo. Il pollo marinato e panato viene fritto fino a ottenere una crosta dorata e ultra crispy, poi completato con salsa burger cremosa, verdure fresche e patatine croccanti. Ideale per pub moderni, burger gourmet, street food premium e delivery ad alta resa.

**CATEGORIA****Burger / Street Food****PORZIONI****4****FOOD COST TARGET****24-32%****TEMPO SERVIZIO****8 minuti****DIFFICOLTÀ****Media**

SCHEDA TECNICA

GRAMMATURE PER PORZIONE

- Pane burger brioche: 1 pz
- Pollo fritto crispy: 160 g
- Salsa burger: 25 g
- Lattuga croccante: 15 g
- Pomodoro fresco: 20 g
- Cipolla rossa: 10 g
- Patatine fritte: 160 g

INGREDIENTI TOTALI (4 PORZIONI)

POLLO CRISPY E PANATURA

- 700 g pollo disossato
- 300 ml latticello o latte e limone
- Paprika affumicata, aglio, pepe e sale
- 250 g farina 00
- 80 g amido di mais
- Paprika dolce, pepe e sale

BURGER E SALSA

- 4 buns brioche potato style
- Lattuga, pomodoro, cipolla rossa e cetrioli
- 120 g maionese, 20 g ketchup, 10 g senape
- Cetriolino tritato e paprika affumicata

CONTORNO

- 800 g patate fresche
- Olio di semi per frittura

PREPARAZIONI BASE (PREP)

MARINATURA E PANATURA

- 01** Marinare il pollo nel latticello con spezie per almeno 4 ore.
- 02** Conservare refrigerato fino alla preparazione.
- 03** Miscelare farina, amido e spezie.
- 04** Panare creando una superficie irregolare e ben aderente.

PATATINE

- 01** Tagliare, lavare e asciugare accuratamente.
- 02** Prima frittura a 150 °C; seconda frittura a 180 °C.

SALSA BURGER

- 01** Miscelare gli ingredienti fino a ottenere una salsa cremosa e stabile.

CHEF COSTANTINO PRO TIP

Premi la panatura senza appiattirla: le irregolarità asciutte creano la crosta più croccante e scenografica.

PROCEDURA DI SERVIZIO

- 01** Friggere il pollo a temperatura stabile fino a doratura intensa e cottura completa.
- 02** Eseguire la seconda frittura delle patatine a 180 °C.
- 03** Tostare leggermente i buns mantenendoli morbidi internamente.
- 04** Distribuire salsa burger, pomodoro e cipolla sulla base del pane.
- 05** Aggiungere pollo crispy e lattuga fresca, quindi chiudere il burger.
- 06** Servire subito con patatine croccanti e salsa extra a lato.

CRITICAL CONTROL POINTS (CCP)

- 01** Pollo: marinare almeno 4 ore e raggiungere 75 °C al cuore.
- 02** Panatura: mantenere superficie irregolare, asciutta e ben aderente.
- 03** Frittura: temperatura stabile per evitare unto eccessivo.
- 04** Pane: tostare esternamente senza asciugare l'interno.
- 05** Patatine: completare la seconda frittura solo al momento del servizio.

PREPARAZIONE
35 min + marinatura

COTTURA
7-8 min

SERVIZIO
8 min

PRESENTAZIONE

- 01 Usare un tagliere rustico o un piatto stoneware.
- 02 Presentare il burger leggermente aperto per mostrare gli strati.
- 03 Disporre le patatine lateralmente con volume controllato.
- 04 Completare con salsa burger, cetrioli sottaceto ed erba cipollina.

ERRORI DA EVITARE

- ✗ Pollo non marinato o asciutto internamente.
- ✗ Panatura compressa, umida o poco aderente.
- ✗ Olio instabile e frittura eccessivamente unta.
- ✗ Assemblaggio anticipato che ammorbidisce pane e crosta.

FOOD COST

INGREDIENTE	Costo
Pollo	€ 7,00
Pane burger	€ 3,20
Verdure e salse	€ 2,00
Patatine	€ 2,50
Totale	€ 14,70
Costo porzione	€ 3,68

Prezzo consigliato: € 12-18

LOGICA PROFESSIONALE

Burger progettato per creare un forte contrasto tra croccantezza esterna, succosità del pollo e morbidezza del pane. La preparazione anticipata della marinatura, della salsa e delle patatine precotte consente un servizio rapido e controllato. La qualità finale dipende dalla stabilità della frittura e dall'assemblaggio immediato, elementi decisivi per resa visiva, comfort food e delivery.



Montanare Napoletane Gourmet

Classica e Pistacchio e Mortadella

Versione professionale della celebre montanara napoletana: impasto fritto leggero e alveolato, croccante all'esterno e soffice all'interno. La proposta abbina la variante classica con pomodoro e mozzarella a una versione gourmet con mortadella, crema di pistacchio e granella croccante. Ideale per aperitivi premium, pizzerie contemporanee e street food napoletano.



CATEGORIA

Street Food / Pizza frita

PORZIONI

4 persone

PRODUZIONE

4 montanare

FOOD COST TARGET

22-30%

TEMPO SERVIZIO

6 minuti

SCHEDA TECNICA

GRAMMATURE PER MONTANARA

- Panetto: 180 g
- Classica: 40 g pomodoro, 40 g fiordilatte, 5 g Parmigiano
- Pistacchio e mortadella: 25 g crema, 40 g mortadella, 25 g stracciatella, 5 g granella

INGREDIENTI TOTALI (4 MONTANARE)

IMPASTO E FRITTURA

- 700 g farina tipo 0
- 470 ml acqua
- 3 g lievito fresco
- 18 g sale e 15 ml olio EVO
- Olio di semi alto oleico q.b.

VARIANTE CLASSICA · 2 PEZZI

- 80 g pomodoro San Marzano
- 80 g fiordilatte ben scolato
- Parmigiano, basilico fresco e olio EVO

PISTACCHIO E MORTADELLA · 2 PEZZI

- 80 g mortadella Bologna IGP
- 50 g crema di pistacchio salata
- 50 g stracciatella fresca e granella di pistacchio

PREPARAZIONI BASE (PREP)

IMPASTO

- 01** Inserire farina e acqua in impastatrice.
- 02** Aggiungere il lievito e successivamente il sale.
- 03** Terminare con olio EVO e lavorare fino a massa liscia ed elastica.

LIEVITAZIONE E TOPPING

- 01** Puntata 2 ore; formare panetti da 180 g e lievitare 4-6 ore.
- 02** Scolare il fiordilatte e condire leggermente il pomodoro.
- 03** Affettare sottile la mortadella; temperare la crema di pistacchio.

CHEF COSTANTINO PRO TIP

Stendi senza sgasare il panetto e mantieni l'olio a 180 °C: otterrai volume uniforme, crosta asciutta e mollica leggera.

PROCEDURA DI SERVIZIO

- 01** Stendere delicatamente il panetto a mano, preservando i gas di lievitazione.
- 02** Friggere a 180 °C, girando spesso fino a ottenere una base dorata e asciutta.
- 03** Classica: aggiungere pomodoro caldo, fiordilatte, Parmigiano e basilico.
- 04** Se necessario, completare la classica con un rapido passaggio nel forno pizza.
- 05** Gourmet: distribuire crema di pistacchio e stracciatella sulla base frita.
- 06** Aggiungere mortadella piegata in volume e completare con granella di pistacchio.

CRITICAL CONTROL POINTS (CCP)

- 01** Impasto: rispettare maturazione e lievitazione per una struttura leggera.
- 02** Frittura: mantenere 180 °C costanti per evitare assorbimento di olio.
- 03** Fiordilatte: usare solo prodotto accuratamente scolato.
- 04** Mortadella: aggiungere esclusivamente a fine preparazione.
- 05** Stracciatella: conservarla fredda e cremosa fino alla finitura.

PREPARAZIONE
30 min + lievitazione

COTTURA
4-5 min

SERVIZIO
6 min

PRESENTAZIONE

- 01 Usare un tagliere premium in legno o un piatto pizza nero.
- 02 Servire due montanare assortite per una proposta sharing.
- 03 Mantenere ben visibili volume dell'impasto e identità dei topping.
- 04 Completare con basilico fresco, olio EVO e granella di pistacchio.

ERRORI DA EVITARE

- ✗ Sgasare o assottigliare eccessivamente il panetto.
- ✗ Friggere sotto temperatura ottenendo una base unta.
- ✗ Usare fiordilatte umido che bagna la montanara.
- ✗ Scaldare mortadella e stracciatella perdendo freschezza.

FOOD COST

INGREDIENTE	Costo
Impasto	€ 2,50
Pomodoro e mozzarella	€ 3,00
Mortadella	€ 4,00
Pistacchio e stracciatella	€ 5,50
Totale	€ 15,00
Costo per persona	€ 3,75

Prezzo consigliato: € 10-16

LOGICA PROFESSIONALE

Proposta costruita su una forte identità napoletana e sul contrasto fra la base frita calda e i topping freschi. La gestione anticipata di impasto e mise en place rende la produzione veloce, standardizzabile e adatta al servizio sharing. La qualità finale dipende dalla leggerezza della frittura e dall'equilibrio termico tra montanara, mortadella e stracciatella.



Loaded Fries Croccanti

con Cheddar Fuso e Bacon Affumicato

Street food progettato per offrire massimo comfort food, servizio rapido e forte impatto visivo. Le patatine vengono lavorate con doppia frittura per ottenere una croccantezza professionale, poi completate con cheddar cremoso, bacon affumicato croccante e salsa burger speziata. Ideali per pub moderni, food truck, delivery e locali street food premium.



CATEGORIA

Street / Finger Food

PORZIONI

4

FOOD COST TARGET

22-28%

TEMPO SERVIZIO

5 minuti

DIFFICOLTÀ

Bassa

SCHEDA TECNICA

GRAMMATURE PER PORZIONE

- Patatine fritte: 180 g
- Cheddar fuso: 35 g
- Bacon croccante: 20 g
- Salsa burger: 20 g
- Pepe nero ed erba cipollina: q.b.

INGREDIENTI TOTALI (4 PORZIONI)

BASE

- 1 kg patate fresche farinose
- Olio di semi per frittura
- Sale fino e pepe nero

TOPPING

- 140 g cheddar sauce o cheddar fuso
- 120 g bacon affumicato
- 100 g salsa burger

SALSA BURGER

- 80 g maionese
- 20 g ketchup e 10 g senape delicata
- Paprika affumicata e cetriolino tritato fine

PREPARAZIONI BASE (PREP)

PATATINE

- 01** Tagliare le patate a bastoncino regolare, lavarle e asciugarle.
- 02** Prima frittura a 150 °C, quindi raffreddare completamente.
- 03** Rigenerare a 180 °C solo al momento del servizio.

TOPPING E SALSA

- 01** Cuocere il bacon croccante, sgrassarlo e spezzettarlo.
- 02** Miscelare la salsa burger e conservarla refrigerata.
- 03** Fondere il cheddar lentamente fino a consistenza fluida e nappante.

CHEF COSTANTINO PRO TIP

Salsa e cheddar vanno distribuiti solo all'ultimo: preserva zone asciutte e croccanti tra le patatine per un contrasto più netto.

PROCEDURA DI SERVIZIO

- 01** Rigenerare le patatine a 180 °C fino a doratura intensa e uniforme.
- 02** Scolare accuratamente e salare immediatamente.
- 03** Disporre le patatine in un tray o cestello street food preriscaldato.
- 04** Distribuire il cheddar caldo in modo uniforme senza coprire tutta la superficie.
- 05** Aggiungere il bacon croccante e completare con salsa burger.
- 06** Finire con pepe ed erba cipollina e servire immediatamente, molto caldo.

CRITICAL CONTROL POINTS (CCP)

- 01** Patate: asciugare perfettamente prima della prima frittura.
- 02** Doppia frittura: rispettare 150 °C e 180 °C per la croccantezza.
- 03** Cheddar: mantenere una consistenza fluida, mai densa o collosa.
- 04** Bacon: ottenere croccantezza uniforme senza bruciarlo.
- 05** Servizio: assemblare all'ordine per preservare tutte le texture.

PREPARAZIONE

30 min

COTTURA

8-10 min

SERVIZIO

5 min

PRESENTAZIONE

- 01 Usare un tray nero street food o un cestello metallico.
- 02 Rivestire con carta alimentare effetto kraft.
- 03 Disporre le patatine in altezza controllata, lasciando visibili gli strati.
- 04 Completare con cheddar, bacon, salsa a zig-zag, pepe ed erba cipollina.

ERRORI DA EVITARE

- ✗ Friggere patate ancora umide o tagliate in modo irregolare.
- ✗ Saltare il raffreddamento tra prima e seconda frittura.
- ✗ Usare cheddar troppo denso o bacon poco croccante.
- ✗ Assemblare in anticipo facendo perdere croccantezza.

FOOD COST

INGREDIENTE	Costo
Patate	€ 2,00
Cheddar	€ 2,50
Bacon	€ 3,00
Salse	€ 1,20
Totale	€ 8,70
Costo per porzione	€ 2,18

Prezzo consigliato: € 8-14

LOGICA PROFESSIONALE

Proposta ad alta velocità di esecuzione, forte appeal visivo e marginalità elevata. La precottura delle patate, la salsa pronta e il bacon già croccante permettono un servizio semplice e standardizzato. La qualità finale dipende dalla seconda frittura e dalla rapidità dell'assemblaggio, decisive per unire croccantezza e cremosità.



Smash Burger Croccante

con Cheddar Fuso e Bacon Affumicato

Burger progettato per offrire massimo impatto gustativo con una preparazione veloce e altamente replicabile. La tecnica smash crea una crosta intensa e caramellizzata mantenendo l'interno succoso. Il cheddar fuso, il bacon affumicato e la salsa burger completano una proposta ideale per street food premium, pub moderni, dark kitchen e burger gourmet ad alto volume di servizio.

**CATEGORIA****Secondo / Street Food****PORZIONI****4****FOOD COST TARGET****24-30%****TEMPO SERVIZIO****6 minuti****DIFFICOLTÀ****Bassa**

SCHEDA TECNICA

GRAMMATURE PER PORZIONE

- Carne di manzo smash: 150 g
- Pane brioche: 1 pz
- Cheddar: 25 g
- Bacon croccante: 15 g
- Salsa burger: 20 g
- Cetrioli sottaceto: 15 g
- Lattuga iceberg: 10 g

INGREDIENTI TOTALI (4 PORZIONI)

BASE BURGER

- 600 g macinato di manzo con 20% di grasso
- 4 buns brioche potato style
- 4 fette cheddar americano
- 8 fette bacon affumicato
- Lattuga iceberg e cetrioli sottaceto
- Sale e pepe nero

SALSA BURGER

- 120 g maionese
- 20 g ketchup e 10 g senape delicata
- Cetriolo sottaceto tritato e paprika affumicata

PREPARAZIONI BASE (PREP)

CARNE E BACON

- 01** Formare sfere da 150 g senza pressare e conservarle molto fredde.
- 02** Non condire la carne anticipatamente.
- 03** Cuocere il bacon croccante e conservarlo asciutto.

SALSA E PANE

- 01** Miscelare la salsa fino a consistenza cremosa e acidula.
- 02** Conservarla refrigerata in squeeze bottle.
- 03** Tagliare i buns e tenerli pronti per la tostatura rapida.

CHEF COSTANTINO PRO TIP

Schiaccia la carne una sola volta, entro i primi secondi: massimizzi il contatto con la piastra senza perdere i succhi interni.

PROCEDURA DI SERVIZIO

- 01** Portare la piastra a temperatura molto elevata.
- 02** Posizionare la sfera e schiacciarla subito con spatola o burger press.
- 03** Salare, pepare e cuocere fino alla formazione di una crosta intensa.
- 04** Girare una sola volta, aggiungere il cheddar e lasciarlo fondere.
- 05** Tostare rapidamente i buns sulla piastra senza asciugarli.
- 06** Assemblare con salsa, lattuga, carne, cheddar, bacon e cetrioli; servire subito.

CRITICAL CONTROL POINTS (CCP)

- 01** Piastra: usare temperatura molto elevata per favorire Maillard e crosta.
- 02** Smash: applicare pressione rapida solo all'inizio della cottura.
- 03** Carne: non schiacciare nuovamente dopo la formazione della crosta.
- 04** Pane: tostare la superficie mantenendo l'interno morbido.
- 05** Assemblaggio: lavorare rapidamente per preservare calore e texture.

PREPARAZIONE

25 min

COTTURA

4-5 min

SERVIZIO

6 min

PRESENTAZIONE

- 01** Usare un vassoio street food premium o un piatto nero opaco.
- 02** Presentare il burger leggermente aperto per mostrare gli strati.
- 03** Disporre lateralmente pickles e una porzione controllata di fries o chips.
- 04** Servire su carta alimentare, mantenendo il burger ben centrato e verticale.

ERRORI DA EVITARE

- ✗ Usare carne troppo magra o lavorarla eccessivamente.
- ✗ Schiacciare su una piastra non abbastanza calda.
- ✗ Premere nuovamente la carne disperdendo i succhi.
- ✗ Tostare troppo il pane o ritardare l'assemblaggio.

FOOD COST

INGREDIENTE	Costo
Carne	€ 6,00
Pane	€ 2,40
Cheddar	€ 1,60
Bacon	€ 2,00
Salse e verdure	€ 1,50
Totale	€ 13,50
Costo per porzione	€ 3,38

Prezzo consigliato: € 12-18

LOGICA PROFESSIONALE

Burger progettato per massima intensità gustativa, elevata velocità di produzione e semplice standardizzazione. La mise en place di salsa, bacon, verdure e sfere di carne fredde rende il servizio rapido anche ad alti volumi. La qualità finale dipende dalla temperatura della piastra e dall'immediatezza dell'assemblaggio.



Cheese Fries Supreme Tex-Mex

con Cheddar Fuso e Bacon Croccante

Versione gourmet e professionale delle celebri loaded fries americane in stile Tex-Mex. Patatine dorate e croccanti vengono completate con cheddar fuso cremoso, bacon croccante, pomodoro fresco, sour cream e guacamole. Un piatto intenso, conviviale e ad altissima resa visiva, ideale per pub moderni, street food premium, locali Tex-Mex e menu sharing.

**CATEGORIA****Finger Food Gourmet****PORZIONI****4****FOOD COST TARGET****20-28%****TEMPO SERVIZIO****6 minuti****DIFFICOLTÀ****Bassa**

SCHEDA TECNICA

GRAMMATURE PER PORZIONE

- Patatine fritte croccanti: 180 g
- Salsa cheddar: 50 g
- Bacon croccante: 20 g
- Pomodoro fresco: 15 g
- Cipollotto fresco: 5 g
- Sour cream: 20 g
- Guacamole: 20 g

INGREDIENTI TOTALI (4 PORZIONI)

PATATINE

- 900 g patate fresche a pasta gialla
- Olio di semi alto oleico q.b.
- Sale, paprika affumicata e spezie cajun leggere

SALSA CHEDDAR

- 250 g cheddar maturo
- 120 ml latte intero
- 10 g burro
- 5 g amido di mais e pepe nero

GUARNIZIONE

- 120 g bacon affumicato
- 1 pomodoro ramato e 2 cipollotti
- 120 g sour cream e 120 g guacamole fresca

PREPARAZIONI BASE (PREP)

PATATINE E CHEDDAR

- 01** Tagliare, lavare e asciugare accuratamente le patate.
- 02** Prima frittura a 150 °C; raffreddare e rigenerare a 180 °C.
- 03** Fondere burro e latte; unire cheddar e stabilizzare con amido.

BACON E GUACAMOLE

- 01** Cuocere il bacon croccante e sbriciolarlo grossolanamente.
- 02** Frullare avocado maturo con lime e sale.
- 03** Conservare il guacamole coperto e refrigerato fino al servizio.

CHEF COSTANTINO PRO TIP

Stabilizza il cheddar con poco amido e mantienilo caldo dolcemente: resterà lucido e avvolgente senza separare il grasso.

PROCEDURA DI SERVIZIO

- 01** Rigenerare le patatine a 180 °C fino a doratura intensa e asciutta.
- 02** Condire subito con sale, paprika affumicata e spezie cajun leggere.
- 03** Disporre le patatine calde nel vassoio o nel piatto sharing.
- 04** Distribuire la salsa cheddar cremosa in modo uniforme.
- 05** Aggiungere bacon, pomodoro a cubetti e cipollotto fresco.
- 06** Completare con sour cream e guacamole; servire immediatamente.

CRITICAL CONTROL POINTS (CCP)

- 01** Patatine: mantenerle croccanti, asciutte e ben dorate.
- 02** Cheddar: ottenere una salsa cremosa, stabile e non troppo liquida.
- 03** Bacon: assicurare croccantezza uniforme eliminando il grasso in eccesso.
- 04** Guacamole: limitarne l'ossidazione e conservarla sempre refrigerata.
- 05** Assemblaggio: lavorare rapidamente per mantenere temperatura e texture.

PREPARAZIONE

35 min

COTTURA

8-10 min

SERVIZIO

6 min

PRESENTAZIONE

- 01 Usare un vassoio street food nero o un cestino metallico premium.
- 02 Creare una costruzione verticale moderata e ordinata.
- 03 Distribuire la salsa cheddar senza coprire completamente le patatine.
- 04 Completare con sour cream, guacamole, cipollotto, paprika e micro coriandolo.

ERRORI DA EVITARE

- ✗ Usare patatine umide, molli o poco dorate.
- ✗ Surriscaldare il cheddar provocando separazione del grasso.
- ✗ Servire bacon unto o guacamole ossidata.
- ✗ Assemblare troppo presto facendo perdere croccantezza.

FOOD COST

INGREDIENTE	Costo
Patate	€ 3,00
Cheddar	€ 5,50
Bacon	€ 3,00
Salse e guarnizioni	€ 4,00
Totale	€ 15,50
Costo per porzione	€ 3,88

Prezzo consigliato: € 10-16

LOGICA PROFESSIONALE

Piatto sharing ad alto comfort food appeal, buona marginalità e grande impatto fotografico. La doppia frittura, le guarnizioni porzionate e la salsa pronta consentono una produzione rapida e replicabile. La qualità finale dipende dalla croccantezza delle patatine e da un cheddar cremoso, stabile e privo di separazioni.



Pizza Margherita Contemporanea

con Cornicione Alveolato

Pizza progettata secondo i principi della moderna scuola contemporanea italiana: alta idratazione, lunga maturazione e cottura ad altissima temperatura. Il risultato è una pizza leggera e digeribile, con cornicione sviluppato, interno soffice e base croccante. Ideale per pizzerie gourmet, locali premium e format contemporanei.

**CATEGORIA****Pizza contemporanea****PORZIONI****4 pizze****FOOD COST TARGET****18-24%****TEMPO SERVIZIO****4-5 minuti****DIFFICOLTÀ****Media**

SCHEDA TECNICA

GRAMMATURE PER PIZZA

- Panetto pizza: 260–280 g
- Pomodoro San Marzano: 90 g
- Mozzarella fiordilatte: 120 g
- Basilico fresco: 3–4 foglie
- Olio EVO: 5 g

INGREDIENTI TOTALI (4 PIZZE)

IMPASTO

- 1 kg farina tipo 0 W280–320
- 700 ml acqua fredda
- 3 g lievito fresco
- 25 g sale
- 20 ml olio EVO

CONDIMENTO

- 400 g pomodoro pelato San Marzano
- 500 g fiordilatte ben scolato
- Basilico fresco e olio EVO

PREPARAZIONI BASE (PREP)

IMPASTO

- 01** Inserire farina e parte dell'acqua in impastatrice.
- 02** Aggiungere gradualmente lievito e acqua restante.
- 03** Unire sale e olio; lavorare fino a massa liscia e ben incordata.

MATURAZIONE E TOPPING

- 01** Puntata 2 ore; maturare 24 ore a 4 °C e formare i panetti.
- 02** Acclimatare i panetti prima del servizio.
- 03** Schiacciare i pelati, scolare il fiordilatte e separare il basilico.

CHEF COSTANTINO PRO TIP

Durante la stesura spingi i gas verso il bordo senza schiacciarlo: favorirai volume, alveolatura e leggerezza del cornicione.

PROCEDURA DI SERVIZIO

- 01** Stendere delicatamente il panetto senza comprimere il bordo.
- 02** Formare un disco regolare con cornicione ben definito.
- 03** Distribuire il pomodoro in modo uniforme lasciando libero il bordo.
- 04** Aggiungere il fiordilatte accuratamente scolato.
- 05** Cuocere in forno professionale a 430-480 °C fino allo sviluppo ottimale.
- 06** Completare con basilico fresco e un filo di olio EVO; servire subito.

CRITICAL CONTROL POINTS (CCP)

- 01** Impasto: controllare maglia glutinica e temperatura finale.
- 02** Maturazione: rispettare tempi e temperatura per digeribilità e alveolatura.
- 03** Fiordilatte: scolare accuratamente per evitare eccesso di acqua.
- 04** Stesura: non comprimere il cornicione durante la formatura.
- 05** Cottura: garantire temperatura elevata, uniforme e tempi rapidi.

PREPARAZIONE
30 min + maturazione

COTTURA
1-2 min

SERVIZIO
4-5 min

PRESENTAZIONE

- 01 Usare un piatto pizza contemporaneo o un tagliere minimal.
- 02 Centrare la pizza intera mantenendo visibile il cornicione.
- 03 Distribuire mozzarella e basilico con equilibrio cromatico.
- 04 Completare con basilico fresco, olio EVO premium e poco Parmigiano.

ERRORI DA EVITARE

- ✗ Usare un impasto poco maturo o con maglia debole.
- ✗ Comprimere il bordo durante la stesura.
- ✗ Condire con fiordilatte ancora ricco di siero.
- ✗ Cuocere a temperatura insufficiente o non uniforme.

FOOD COST

INGREDIENTE	Costo
Farina	€ 2,50
Pomodoro San Marzano	€ 3,00
Mozzarella	€ 5,50
Olio e basilico	€ 1,50
Totale	€ 12,50
Costo per pizza	€ 3,13

Prezzo consigliato: € 10-16

LOGICA PROFESSIONALE

Pizza progettata per massima digeribilità, forte impatto visivo del cornicione e valorizzazione di ingredienti semplici. La maturazione controllata e la mise en place del topping consentono uno standard stabile e replicabile. La qualità finale dipende soprattutto dalla gestione dell'impasto e dalla temperatura di cottura.



Patatas Bravas Gourmet

con Salsa Brava Affumicata e Aioli all'Aglio

Simbolo della cucina spagnola e della cultura delle tapas, le Patatas Bravas uniscono semplicità, croccantezza e carattere. In questa versione Chef Costantino, le patate a doppia frittura incontrano una salsa Brava affumicata e speziata e un aioli cremoso all'aglio. Una proposta gourmet ideale per ristoranti, pub, wine bar e servizi sharing ad alta resa visiva.



CATEGORIA

Antipasto / Tapas

PORZIONI

4

FOOD COST TARGET

22-28%

TEMPO PREPARAZIONE

20 minuti

DIFFICOLTÀ

Bassa

SCHEDA TECNICA

GRAMMATURE PER PORZIONE

- Patate rustiche: 250 g
- Salsa Brava: 50 g
- Aioli: 35 g
- Erba cipollina: 2 g
- Paprika affumicata: 1 g

INGREDIENTI TOTALI (4 PORZIONI)

PATATE

- 1 kg patate a pasta gialla
- Olio di semi per friggere
- Sale fino e fiocchi di sale Maldon

SALSA BRAVA

- 350 g passata, 1 cipolla e 2 spicchi d'aglio
- Concentrato di pomodoro
- Paprika dolce e affumicata, peperoncino
- 60 ml brodo e 30 ml olio EVO

AIOLI E FINITURA

- 180 g maionese e 1 spicchio d'aglio nero
- Succo di limone
- Erba cipollina e paprika affumicata

PREPARAZIONI BASE (PREP)

PATATE

- 01** Tagliare cubi da 3 cm e sbollentarli per 5 minuti.
- 02** Scolare, asciugare e friggere a 150 °C per circa 6 minuti.
- 03** Lasciare riposare; completare la seconda frittura a 180 °C.

SALSE

- 01** Rosolare aromi, unire pomodoro, spezie e brodo; cuocere 20 minuti.
- 02** Frullare la Brava fino a consistenza liscia e vellutata.
- 03** Frullare maionese, aglio e limone; trasferire in squeeze bottle.

CHEF COSTANTINO PRO TIP

Asciuga completamente i cubi dopo la sbollentatura: la superficie opaca e asciutta garantisce una crosta più netta in frittura.

PROCEDURA DI SERVIZIO

- 01** Completare la seconda frittura a 180 °C fino a croccantezza intensa.
- 02** Scolare accuratamente e condire subito con sale fino.
- 03** Disporre le patate in un piatto ovale di ceramica bianca.
- 04** Versare la salsa Brava calda al centro delle patate.
- 05** Distribuire ciuffi regolari di aioli senza coprire tutta la superficie.
- 06** Finire con paprika, erba cipollina e sale Maldon; servire immediatamente.

CRITICAL CONTROL POINTS (CCP)

- 01** Patate: scegliere una varietà ricca di amido e tagliare cubi uniformi.
- 02** Doppia frittura: rispettare 150 °C e 180 °C per la croccantezza.
- 03** Salsa Brava: bilanciare dolcezza, affumicatura e piccantezza.
- 04** Aioli: conservarlo refrigerato e aggiungerlo solo al servizio.
- 05** Temperatura: servire le patate immediatamente e ben calde.

PREPARAZIONE

20 min

COTTURA

25 min

SERVIZIO

5-6 min

PRESENTAZIONE

- 01 Usare un piatto ovale bianco in ceramica.
- 02 Distribuire le patate naturalmente senza sovrapporle troppo.
- 03 Mantenere la salsa Brava protagonista al centro del piatto.
- 04 Completare con aioli, erba cipollina, paprika e sale Maldon.

ERRORI DA EVITARE

- ✗ Tagliare cubi irregolari o usare patate poco amidacee.
- ✗ Friggere le patate ancora umide dopo la sbollentatura.
- ✗ Preparare una salsa Brava troppo liquida o sbilanciata.
- ✗ Aggiungere l'aioli in anticipo o servire il piatto tiepido.

FOOD COST

INGREDIENTE	Costo
Patate	€ 2,00
Salsa Brava	€ 2,20
Aioli	€ 1,80
Erbe e spezie	€ 0,80
Totale	€ 6,80
Costo per porzione	€ 1,70

Prezzo consigliato: € 8-12

LOGICA PROFESSIONALE

La doppia frittura crea una patata croccante all'esterno e morbida al cuore, mentre la salsa Brava artigianale apporta carattere senza coprire la materia prima. L'aioli bilancia la componente speziata con cremosità. La mise en place separata rende la tapa veloce, standardizzabile e adatta a un servizio professionale intenso.