



GLOSSARIO

- Alchermes:** liquore usato per dolci e preparazioni di vario genere. Ottimo per dare il tocco finale alla ricetta della [Rosa Screziata](#).
- Alimentare:** tutto ciò che riguarda gli alimenti.
- Amalgamare:** mescolare più sostanze fino a formare un composto omogeneo. (Vd. ricetta [Rosa Screziata](#))
- Anello rigido:** Vd. [Safe Ring](#)
- Appiattare:** battere con il batticarne, una fetta di carne cruda.
- Aromatizzare:** utilizzare erbe aromatiche o spezie, prima o durante la cottura per dar sapore alle pietanze.
- Attrezzature (per dolci):** stampi per creare torte dalle forme più fantasiose.
- Bagnare:** aggiungere acqua, brodo, o fondi diversi alle vivande durante la loro cottura.
- Bagonomaria:** cuocere o riscaldare un alimento in una pentola immersa in una più grande contenente acqua. Es: Metodo di cottura per sciogliere il [cioccolato](#) e realizzare sfiziosi cioccolatini con gli stampi [easy choc](#).
- Bavarese:** dessert con latte, panna e colla di pesce. Facilissimo da fare con lo stampo [Fiore Basso](#).
- Brasare:** metodo di cottura, riservato a carni o verdure, che vengono bagnati con vino o acqua.
- Brevetto:** è lo strumento giuridico con il quale viene conferito, a chi ha realizzato un'invenzione, il monopolio temporaneo di sfruttamento dell'invenzione, consistente nel diritto di escludere i terzi dall'attuare e trarne profitto nel territorio dello Stato concedente, entro i limiti e alle condizioni previste dalla legge.
- Brillantiera:** griglia per decorare.
- Brunch:** termine inglese per indicare un pranzo a buffet.
- Candito:** in seguito ad un procedimento di immersione in sciroppi di zucchero, la frutta viene completamente caramellata.
- Cannella:** spezia molto profumata che viene utilizzata intera o macinata. In Italia si usa per lo più nei piatti di dolce. Si abbina molto bene alle mele e al cioccolato.
- Caramellare:** ricoprire un alimento con zucchero caramellato.
- Caramello:** zucchero disciolto in acqua e cotto fino alla sua doratura.
- Cartoccio:** cuocere al forno verdure, carne o pesci, avvolti in carta di alluminio.
- Catalizzatore/catalisi:** la catalisi è un fenomeno chimico attraverso il quale viene aumentata la velocità di una reazione. Il catalizzatore è un composto presente in piccole quantità in grado di modificare questa velocità senza essere consumato alla fine della reazione. In generale rendono possibili delle reazioni che in condizioni normali non procederebbero in maniera apprezzabile.

Chef: vocabolo francese usato per indicare il *capo* o *comandante*, è una figura professionale della ristorazione responsabile della cucina. Cuoco incaricato della creazione del menù, delle ricette e dell'intera sorveglianza della loro realizzazione, sceglie e forma il personale necessario a costituire una valida brigata di cucina che lo supporti. [Lo chef consiglia...](#)

Chiarificare: depurare gelatine o brodi, rendendoli limpidi. Es: aggiungere al brodo pronto un albume d'uovo che rapprendendosi trattiene le impurità; il brodo viene poi filtrato.

Chinoise: strumento per filtrare e/o sgocciolare i cibi; ha maglie molto fitte e forma conica.

Cottura: procedimento che consiste nell'espore il cibo a fonti di calore per trasformarlo da crudo a cotto.

Cucina: quell'insieme di pratiche e tradizioni legate alla cottura, più in generale alla preparazione, di cibi e bevande.

Dadolata: tagliare a dadini alimenti diversi (come pesci, carni, legumi, frutta).

Dar corpo: aggiungere spezie o altre sostanze per dare più sapore a salse o sughi.

Dealers: dall'inglese, venditori.

Decantare: versare un liquido da un contenitore ad un altro, facendo attenzione a non far cadere le eventuali impurità che potrebbero esser depositate sul fondo.

Dolce: è uno dei cinque gusti ed è universalmente riconosciuto come esperienza piacevole. I cibi ricchi di carboidrati semplici come lo zucchero sono comunemente associati al concetto di dolcezza, benché esistano altri composti naturali e artificiali che risultano più dolci al palato e che vengono spesso usati come dolcificanti. Altri composti possono alterare la stessa capacità di percezione della dolcezza.

Dorare: per i dolci: [Spennellare](#) con il tuorlo d'uovo sbattuto i cibi prima di cuocerli in forno. Per i pesci o le carni: [Spennellare](#) con burro o olio i cibi prima di metterli in forno.

DPI: dispositivi di protezione individuale.

Dressare: disporre gli alimenti da servire su un piatto di portata o su un vassoio.

Elasticità: è la proprietà di un oggetto di opporre resistenza ad una forza meccanica e di riacquistare la propria forma quando questa forza cessa. Questa è una delle [caratteristiche](#) che rendono gli [stampi in silicone](#) sicuri e facili da usare, anche dai professionisti.

Ergonomia: è la scienza che studia le interazioni tra gli individui e le tecnologie. Un oggetto ergonomico tiene conto dei limiti umani e ne potenzia le capacità operative.

Estratto: concentrato di carne o di vegetali, utilizzato per insaporire salse e brodi.

Farcia: composto preparato con vari alimenti, legati tra di loro solitamente con uova. Si utilizza per riempire determinati alimenti. Es: Ripieno di tortellini

Farcire: riempire un alimento con un composto.

FDA: food and drug administration (in italiano "agenzia per gli alimenti e i medicinali") è l'ente governativo che si occupa della regolamentazione dei prodotti alimentari e farmaceutici ed ha come scopo la tutela della salute dei cittadini

Fiammeggiare: si dà fuoco ad una pietanza, dopo averla cosparsa con un liquore (rum, cognac, ecc.). Es: Crepes al grand marnier flambe

Flambare: cospargere con un liquore un alimento e dargli fuoco.

Flamme (a la): Vd. Fiammeggiare

Flessibilità: la capacità di adattarsi. Questa è una caratteristica fondamentale degli stampi in silicone, anche se piegati, infatti, tornano sempre alla forma iniziale. (Vd. [qui](#))

Foderare: rivestire un contenitore con pasta sfoglia, frolla, ecc.

Fondo di cottura: liquido che gli alimenti, in seguito alla cottura, rilasciano sul fondo del recipiente.

Fontana: disporre la farina su un tavolo, dandogli una forma circolare con un buco al centro.

Forme per biscotti: attrezzatura professionale per la creazione di biscotti. Vd. [Baby cutter](#)

Forme per pasticceria: attrezzatura professionale per pasticceria. Fondamentale per la creazione di dolci originali.

Frollare: conservare la carne subito dopo la macellazione per un determinato periodo di tempo in frigorifero, per renderla più tenera.

Frullare: con l'ausilio di un frullatore, far diventare un alimento solido, un fluido.

Glassare: rendere gli alimenti lucidi. Es: Per gli arrostiti si usa il sugo del fondo di cottura. Le verdure vengono cotte con poco zucchero. I dolci vengono ricoperti con uno strato di zucchero o cioccolato.

Gomme Siliconiche: sono polimeri inorganici basati su una catena silicio-ossigeno e gruppi funzionali organici legati agli atomi di silicio. A seconda della catena silossanica, della sua ramificazione e dei gruppi funzionali si possono ottenere numerosi materiali dalle più varie caratteristiche. In commercio si trovano siliconi di varia consistenza e possono essere divisi in varie classi di applicazione: liquidi, emulsioni, compounds, lubrificanti, resine, elastomeri. Sono masse polimeriche formulate che, con l'aggiunta di un opportuno catalizzatore o agente di vulcanizzazione, possono essere vulcanizzate sia ad alta temperatura che a temperatura ambiente per ottenere oggetti di forma definita, con tutte le caratteristiche di una gomma.

Gratella: attrezzo metallico di forma rotonda con piedini, che permette il raffreddamento uniforme di una torta, facendole circolare aria sopra e sotto.

Gratinare: cospargere la preparazione di formaggio grattugiato o di besciamella.

Guarnire: decorare i piatti con vari ingredienti.

Guarnizione: decorare una pietanza con vari alimenti per renderla più appetibile.

Impanare: immergere nell'uovo e nel pangrattato gli alimenti, prima di friggerli o cuocerli in forno.

Impastare: mescolare vari alimenti fino ad ottenere un composto omogeneo.

Incidere: praticare piccoli tagli sugli alimenti per accelerare la cottura.

Incorporare: unire ed amalgamare ad un composto un altro elemento.

Infrangibilità: Caratteristica dello stampo in silicone che non si rompe nè si danneggia rispetto agli stampi in altri materiali (es. vetro, metallo, etc.). (Vd. [qui](#))

Isolamento elettrico: il silicone è un cattivo conduttore della corrente elettrica

Julienne: tagliare le verdure a striscioline piccolissime.

Lavorare: sbattere, mescolare singoli alimenti per cambiarne la struttura (es: lavorare il burro a crema) o unire più elementi di una preparazione per amalgamarli in maniera omogenea. (Vd. ricetta della [Rosa Screziata](#))

Legare: amalgamare degli ingredienti. (Vd. ricetta della [Rosa Screziata](#))

LSR: liquid silicone rubber, gomma siliconica liquida. (Vd. [qui](#))

Lucidare: [spalmare](#) o spennellare una preparazione con un elemento che la renda lucida e brillante. Per es. glassa, miele, burro fuso, sciroppo, gelatina, ecc...

Macerare: lasciare un alimento a bagno in un liquido per un certo periodo di tempo, per conferirgli sapore.

Mantecare: far finire di addensare una pietanza con burro.

Massima Flessibilità: quando si piega non crea crepe e ritorna immediatamente alla forma originaria.

Manutenzione: gli stampi in silicone sono semplici da usare ed allo stesso tempo possono essere lavati nella lavastoviglie.(Vd. [qui](#))

Montare: rendere spumosi e far aumentarne di volume degli alimenti (albumi, panna, ecc.).

Nappare: distribuire sui cibi piccole quantità di salsa o sugo.

Normative CE: il simbolo CE significa "Conformité Européene", ed indica che il prodotto che lo porta è conforme ai *requisiti essenziali* previsti da Direttive in materia di sicurezza, sanità pubblica, tutela del consumatore, ecc. Tutti gli stampi Silikomart sono conformi alle normative CE e garantiscono qualità e sicurezza. (Vd. [qui](#))

Oliare: ungere con olio una teglia, una placca, un utensile o altro per evitare che l'alimento che si sta trattando vi resti attaccato.

Partnership: contratto di collaborazione con cui due soggetti si accordano, mettendo insieme proprietà, conoscenze e attività, per avviare un progetto di cui entrambi ne beneficeranno in termini di profitti che ne derivano.

Pralinare: tostare nello zucchero nocciole, noci e mandorle.

Processo di lavorazione: i processi di lavorazione del silicone liquido platinico prevedono l'utilizzo di tecnologie avanzate e procedure innovative. A differenza del silicone solido lavorato in maniera meccanica, a pressione, la forgiatura degli stampi in silicone liquido avviene per iniezione in stampi di acciaio temperato. Una volta acquisita la forma, nel processo produttivo di Silikomart, ogni singolo prodotto subisce un trattamento termico in forni speciali per ben 6/7 ore; fase che ne determina la completa atossicità e idoneità al contatto con alimenti.(Vd. [qui](#))

Reticolazione per addizione: processo in cui non vengono liberati sottoprodotti del reicolante

Ricetta: è un insieme di istruzioni per compiere un procedimento di trasformazione in generale, che attraverso varie alterazioni di una o più sostanze base (ingredienti), sia fisiche (prodotte tramite azioni) che chimiche (prodotte tramite mescolamenti e mutamenti nelle sostanze), dà come risultato qualcosa di diverso dalle materie originarie, solitamente di valore o utilità maggiore a quella degli ingredienti stessi. Oggi il termine è di uso comune soprattutto in campo culinario.Nel [sito Silikomart](#) sono presenti numerose [ricette](#).

Ricettario: è una raccolta di ricette. Il significato più comune è legato alla culinaria.(Es. [Ricettario Silikomart](#))

Ridurre: far ridurre le salse, facendole evaporare.

Rinvenire: immergere in acqua alimenti essiccati. Es: fagioli secchi

Rosolare: cuocere in padella carni o verdure fino ad ottenerne un aspetto dorato.

Roux: base per varie preparazioni. E' un composto di burro e farina. Potrebbe essere più o meno dorato, a seconda della durata della cottura.

Rum: bevanda alcolica ottenuta dalla distillazione del succo o della melassa della canna da zucchero. Usato molto spesso in cucina per la preparazione di [dolci](#).

Safe ring: [anello di supporto removibile](#) che consente una comoda e sicura maneggevolezza dello stampo evitando che l'impasto debordi e conferendo quindi allo stesso una stabilità davvero incomparabile. E' questo il valore aggiunto degli stampi in silicone Silikomart nei confronti della concorrenza. Il supporto è costruito con una speciale fibra di vetro ed è stato brevettato perché unico a poter essere rimosso oppure inserito a seconda della specifica esigenza in cucina. Brevettato nelle gamme "[Classic](#)", "[Royal](#)", "[Fancy and Function](#)", utile per evitare che il composto debordi dallo stampo.

Saltare: passare in padella a fuoco vivo i cibi per terminarne la cottura e contemporaneamente per condarli.

Salva spazio: gli stampi in silicone richiedono il minimo ingombro. (Vd. [qui](#))

Sbollentare: Immergere per un attimo in acqua bollente frutta o verdure per facilitarne la spellatura.

Scavino: arnese utilizzato per scavare gli alimenti e ricavarne delle palline.

Sgocciolare: far colare un liquido da un alimento.

Silicone: I siliceni o poli-silossani, sono polimeri inorganici basati su una catena silicio-ossigeno e gruppi funzionali organici (R) legati agli atomi di silicio.

Silicone liquido alimentare: il silicone liquido alimentare puro è inodore e insapore, la sua conducibilità termica garantisce ottimi risultati nella cottura, mentre la naturale antiaderenza e flessibilità consentono una sformatura facile, veloce e perfetta, eliminando sprechi di tempo e di ingredienti.(Vd. [qui](#))

Silicone platinico liquido: appartiene alla famiglia delle gomme siliciche vulcanizzabili a caldo. Nel silicone liquido platinico è presente solo il catalizzatore platinico e non quello perossidico, come nel silicone solido.

Sistema di iniezione: processo di lavorazione del silicone liquido in cui la vulcanizzazione avviene secondo il principio della reticolazione per addizione.

Stabilità termica: mantiene inalterate tutte le proprietà nel range della temperatura di cottura, da -60°C a +230°C. (Vd. [qui](#))

Stampo in silicone: gli stampi in silicone [Silikomart](#) sono leggeri, resistenti e pratici, sono la migliore alternativa a tutte le teglie e gli stampi preformati in altri materiali. Possono essere usati per la cottura nel forno elettrico, a gas o microonde, sulle griglie e sulle piastre perforate e per la congelazione nel freezer e negli abbattitori: resistono, infatti, a temperature da -60°C a +230°C, permettendo il passaggio diretto dal freezer al forno senza alcuna variazione delle caratteristiche tecniche del materiale.

Stampi antiaderenti: l'antiaderenza è una delle caratteristiche più importanti degli stampi in silicone [Silikomart](#). Gli stampi in silicone [Silikomart](#) garantiscono la perfetta antiaderenza degli alimenti nello stampo, in modo tale che le vostre fantasiose ricette si sformino senza alcuna problema.

Stemperare: sciogliere una sostanza in acqua, latte o brodo. Es: Stemperare il lievito in una tazzina di latte per evitare che si formino grumi.

Stoccaggio ottimizzato: con gli stampi in silicone si ha la possibilità di consumare solo una parte della preparazione, conservando il resto in frigo. Gli stampi in silicone [Silikomart](#) sono pensati proprio per le esigenze delle casalinghe.

Stufare: cuocere a fuoco lento gli alimenti.

Surgelare: Vd. Surgelazione

Surgelazione: la surgelazione è un trattamento che consente la conservazione di derrate alimentari per lungo tempo portando la temperatura a valori pari o inferiori a -18 °C. Si differenzia dal *congelamento* sia per temperature che tempi d'applicazione del trattamento.

Tirare: stendere una sfoglia su un piano.

Tornire: dare una forma particolare, agli alimenti, con l'ausilio di un coltellino.

Torta: prodotto da pasticceria, generalmente di forma rotonda, utilizzato spesso per festeggiare ricorrenze particolari.

Tortiere in silicone: sono divise in tre diverse linee: Uniflex è l'ampia gamma di tortiere dotate dello speciale anello di supporto removibile brevettato [SAFE RING](#) per mantenere l'impasto in forma perfetta dalla preparazione alla sformatura. Come lo stampo, l'anello resiste da -60°C a +230°C. Nella linea Uniflex si trovano sia forme semplici e classiche, che sofisticate e innovative.

[Babyflex](#) è la linea di tortiere dalle dimensioni e dai volumi contenuti, pensata per creazioni che accontentino i più piccoli. Propone vari soggetti, spiritosi e originali.

[Cartoons](#) è la linea di tortiere dalle dimensioni e dai volumi contenuti, pensata per creazioni che accontentino i più piccoli. Propone vari soggetti, spiritosi e originali.

Trattamento termico: gli stampi in silicone in seguito alla forgiatura, vengono sottoposti ad un trattamento termico in forni speciali per 6/7 ore in modo da determinarne la completa atossicità e idoneità al contatto con alimenti.

Trifolare: cuocere in olio o burro con aggiunta finale di prezzemolo.

Velare: coprire la superficie di una vivanda con uno strato di gelatina, crema o salsa, utilizzando un [pennello](#).

Versatilità di utilizzo: lo stampo in silicone può essere messo nel forno tradizionale, nel microonde, in frigo e in freezer e passare direttamente dal forno/microonde al frigorifero/freezer e viceversa. (Vd. [qui](#))

Vinaigrette: salsa fredda a base di olio, aceto, sale e pepe. Vi si possono aggiungere erbe aromatiche finemente tritate.

Worcester: salsa inglese di sapore agrodolce. Utilizzata per carni, pesci e verdure.

Zabaione: crema cotta, leggera e spumosa, ottenuta dalla cottura a bagno maria di tuorli montati a lungo con zucchero e vino Marsala. Viene servito con biscottini e panna montata o utilizzato come ingrediente per [dolci](#) più elaborati quali [bavaresi](#), mousse o torte farcite.

Zafferano: spezia che si ottiene per essiccamento e polverizzazione degli stimmi del fiore di zafferano.

Zenzero: radice piccante utilizzata per insaporire i cibi.

© 2005 - 2008 by Silikomart Srl - Tutti i diritti riservati su testi e immagini
Via Tagliamento, 78 – 30030 Mellaredo di Pianiga (VE) – Italy
Tel. +39 041 5190550 – Fax +39 041 5190290
P.IVA 03712840283 - e-mail: silikomart@silikomart.com