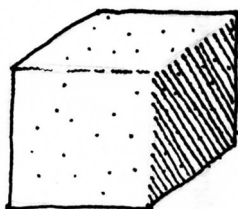


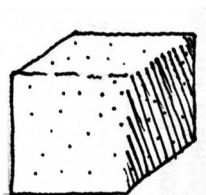
I TAGLI DELLE PATATE

TAGLIO IN DADOLATA



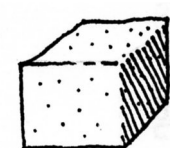
Tagliata in dadolata (cubi) di circa 2 cm di lato

Maxime – Bataille



Tagliata in dadolata (cubi) di circa 1,5 cm di lato

Parmentier – Sabbiate - Prezzemolate



Tagliata in dadolata (cubi) di circa 1 cm di lato

Dubrien - paesana



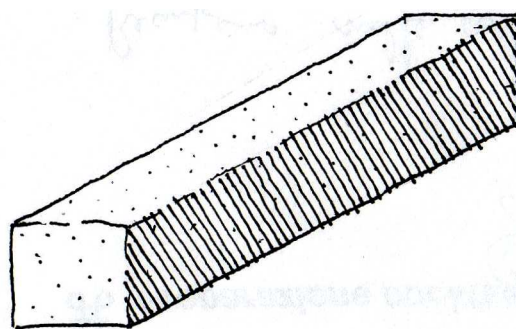
Tagliata in dadolata (cubi) di circa 7-8 mm di lato

Mirette

TAGLIO A BASTONCINO

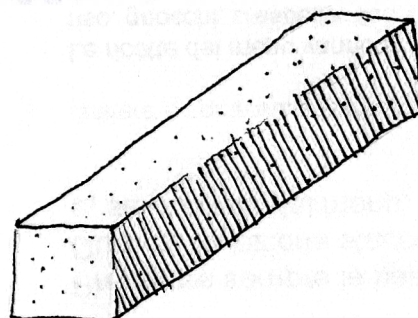
Tagliate in parallelepipedo di circa 6 x 1,5 cm

Pont-neuf (Ponte nuovo)



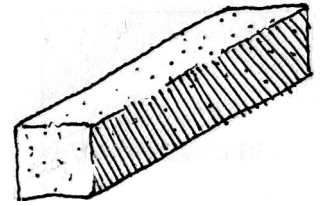
Tagliate in parallelepipedo di circa
5-6 cm x 0,8-1 cm

Bâtonnet (bastoncino
Frites (fritte)



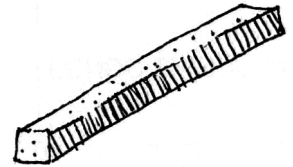
Tagliate in parallelepipedo di circa
4 cm x 6-8 mm

Mignonettes



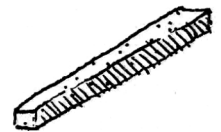
Tagliate in parallelepipedo di circa
5-6 cm x 3 mm

Allumette (fiammifero)

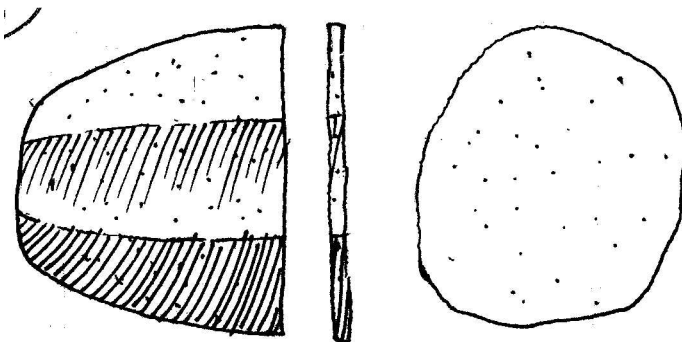


Tagliate a bastoncini sottili e lunghi

Paille (paglia)



TAGLIO A FETTE



A fette – patate leggermente parate se
occorre e affettate con il coltello o con la
mandolina.

Boulangier circa 4mm di spessore

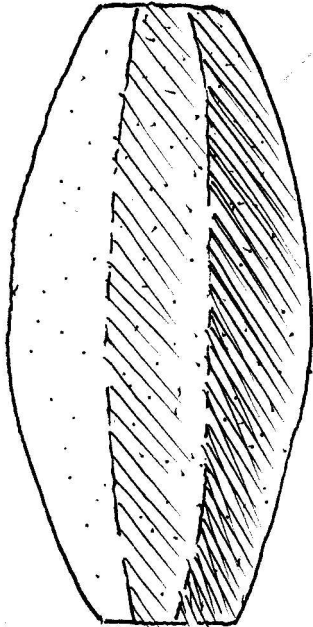
Sautéés (saltate) circa 2-3 mm di spessore

Soufflées circa 2-3 mm di spessore

Chips circa 1 mm di spessore

Gaufrettes (goffrate) – tagliate a fette
rigandole a griglia (con la mandolina)

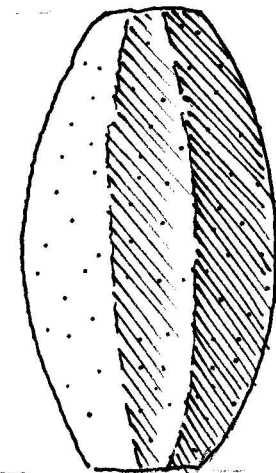
LE PATATE TORNITE



Patate tornite – a forma di botticella (uovo) con tagli arrotondanti e netti da un capo all'altro.

Circa 8 cm di altezza e 4 cm di diametro

Fondants (fondenti)



Patate tornite – a forma di botticella (uovo) con tagli arrotondanti e netti da un capo all'altro.

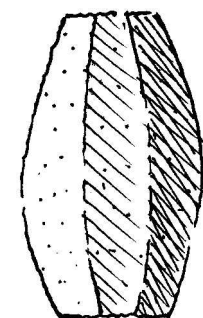
Circa 5-6 cm di altezza e 3,5 cm di diametro

Nature (naturali)

À l'anglaise (all'inglese)

Aux fines herbes (alle erbetto)

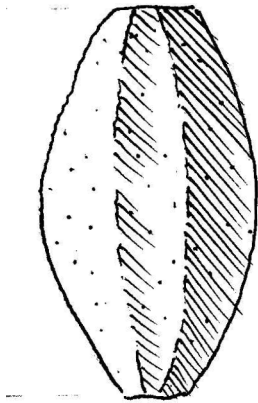
Prezzemolate



Patate tornite – a forma di botticella (uovo) con tagli arrotondanti e netti da un capo all'altro.

Circa 4 cm di altezza e 2,5 cm di diametro

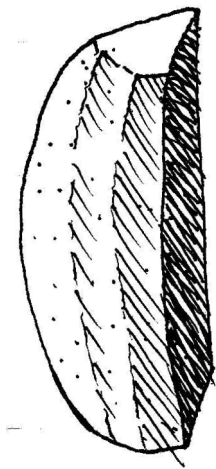
Cocotte



Generalmente si ottengono tagliando a metà una patata naturale e parando (tornando) ulteriormente le basi e gli spigoli fino ad arrivare alle dimensioni di una grossa oliva

Circa 4-5 cm di altezza

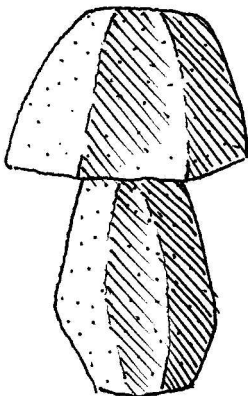
Château (castello)
Flamande (fiamminga)



Si ottengono tagliando in quattro spicchi le patate naturali.

Circa 5-6 cm di altezza.

Mascotte
Berrichonne



Tornite a botticella ed in seguito parate in forma di fungo.

Champignon (funghetto)

A sfera Ø 18-20 mm
Con lo scavino

Parisienne (parigina)



A sfera Ø 15 mm
Con lo scavino

Noisette (nocciola)



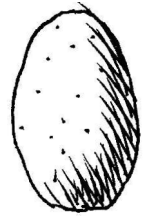
A sfera Ø 5-7 mm
Con lo scavino

Pisello

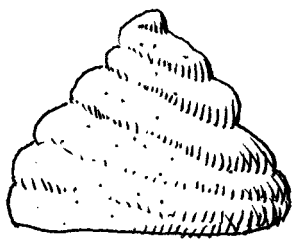


Con lo scavino o tornite a mano
Delle dimensioni di un'oliva

Olivette (oliva)

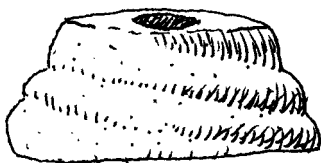


MODELLATE



Foggiate con il sac à poche

Duchesse (duchessa)
Marquise



Jardin (giardino)