

Com fer la taula de formatges perfecta: 5 passos + idees expertes per fer-la teva



Crear la taula de formatges perfecta és com una forma d'art. Si es fa bé, tindreu un plat meravellós que (gairebé) sembla massa bo per menjar. Però si aboqueu tots els productes a l'atzar a la fusta s'assemblarà més bé un bon embolic.

El que primer necessitareu

Pel que fa a la taula en si, ara estan molt de moda les taules de fusta allargades i rectangulars. Però qualsevol plat que tingueu serà suficient, independentment de la forma. Fins i tot un plat estàndard funcionarà; si esteu servint de dues a quatre persones, un plat pot ser el que necessiteu, sobretot si feu servir ingredients rics. Et sorprendrà fins on arriba

un plat de menjar ben dens.

Tampoc cal que tingueu “ganivets de formatge”; també us servirà un ganivet estàndard si això és tot el que teniu. Per descomptat, un ganivet de formatge adequat pot donar a la taula una certa sensació de grandiositat, però no és el final de tot; encara podeu crear un plat d'aspecte elegant amb qualsevol eina que tingueu a la vostra cuina.

5 passos per a l'art de la taula de formatges.

Preparat per col·locar els teus productes? Aquests són els passos per aconseguir l'èxit de la taula de formatges:

1. Primer, els formatges.



El primer consell és mostrar l'estrella de la taula: els formatges , és clar. Suggestim tenir almenys tres opcions: un formatge suau i de llet de vaca (com el Brie), un blau esmicolat (com Stilton o cambozola) i un formatge dur (com el manxec). Però en comptes de deixar caure els trossos de formatge i col·locar-ho com un dia normal, us recomano tallar-los i desplegar-los en forma triangular. "A l'instant omple la taula i fa que sembli més apetitós i crea una mica més d'intriga.

Fins i tot podeu canviar el formatge per una altra cosa que sigui apte per als fans, com ara un alvocat cremós. Només cal

tallar unes quantes meitats i repartir-les al plat. En lloc de posar mig alvocat.

2. Crea les vores.



Aquest és l'error més gran que cometem les persones quan creen taules de formatge: s'amunteguen sobre un munt d'ingredients solts o oliosos (penseu en nabius, festucs o tomàquets secs) que cauen o gotegen per la vora de la taula tan bon punt transporteu el vostre plat. Per no parlar de quan la gent comença a agafar coses de la taula: els aliments comencen a caure a tot arreu i es desordena molt ràpidament.

La solució? Creeu un “punt”. Agafeu productes que siguin una mica més resistents, com ara taronges, aranja, cogombres, fins i tot embotits rodons. Talleu aquestes rodanxes per la meitat per crear una vora afilada i col·loqueu-les al voltant del perímetre del plat. Bàsicament esteu creant una petita barrera entre la resta del plat i els afores. D’aquesta manera, no us haureu de preocupar perquè les vostres precioses olives surtin de la vora; tot es mantindrà intacte, fins i tot mentre moveu la taula d’una mà a una altra.

3. Fer mini muntanyes.



Amb el que et quedi (embotits, fruita, tomàquets secs, etc.), fes mini piles a la taula. Munteu-los en petites floretes, seccionant-les a través del plat. Per als vegans i vegetarians, podeu amuntegar els vostres falafels, les vostres pakoras de moniato, els vostres cors de carxofa , el que tingueu a mà per transformar-lo en mini muntanyes.

Independentment del producte que utilitzeu, creeu seccions senceres i denses amb un tipus de producte i un tipus de color. És la clau per mantenir les taules de formatge desordenades amb estil en lloc de desordenades.

4. Omple els buits.



Fins i tot amb aquestes mini muntanyes, probablement tindreu petits buits entre les vostres piles. Aquí és on entren en joc els teus objectes més solts; pensa en olives, nabius, mores, fruits secs, llavors de magrana: tria la teva pròpia aventura aquí. Col·loca el que tinguis en aquests buits perquè el tauler sembli súper dens i impressionant; La idea és que no quedi cap espai a la taula que es pugui veure perquè tot estigui completament ple, però no sembli un embolic.

5. Fes-lo pop.



Pel que fa als tocs finals, hi ha uns quants ingredients addicionals per espolvorejar si *realment* voleu fer un esforç addicional. Tot i que no és del tot necessari, fa que el plat passi d'un 8/10 a un 11/10.

Agafa els teus ingredients delicats –figues, mel, unes maduixes tallades, festucs molts– i col·loca-ls a sobre de colors contrastats. Si teniu flors o herbes comestibles, això ja és estel·lar: donarà al plat una experiència sensorial. Només eleva la teva taula, passant-la de normal a una cosa que sembla realment preciosa.

Idees de maridatge.

D'acord, ja tens els fonaments bàsics. Però per fer que la vostra taula de formatges destaquï realment, per què no experimentar amb algunes combinacions de sabors delicioses?

Combina un raig de mel amb Brie. És una obligació absoluta.

Definitivament, podeu optar per taules temàtiques, si això és més la vostra melmelada. Seguiràs el mateix mètode, però amb una llista determinada d'ingredients. Per exemple, si vols fer la ruta mediterrània , pots carregar-te amb feta i tirar-hi uns antipasti fantàstics. Si voleu seguir un determinat esquema de colors, potser un plat de to taronja, opteu per formatges cítrics, albercocs secs i taronges com el cheddar o el Leicester vermell. Deixa que flueixin els teus suc creatius com vulguin; amb aquest mètode, tindreu una taula meravellosa i acurada amb art cada vegada, sense importar els ingredients.

Servir.

El formatge refrigerat s'ha de tenir fora de la nevera durant aproximadament una hora per tal d'arribar a la temperatura ambient (que és la temperatura ideal per servir). La creació de la taula triga entre 30 i 45 minuts, depenent de l'habilitat que tingueu per muntar. Així, quan acabeu el plat, el formatge hauria d'estar a la temperatura de servei perfecta. Dit això, voldreu servir el vostre plat de formatges immediatament per mantenir-lo el més fresc possible. “Mostra'!” Smith aconsella (la presentació és tècnicament el sisè pas del mètode , després de tot). Fins i tot si això vol dir fer una foto per compartir-la a la propera trucada de Whatsapp abans de que arribin els convidats.

Com amb totes les formes d'art, la construcció de taules de formatge és inherentment subjectiva. Potser us encantarà una

taula de formatges abstracta a l'estil de Jackson Pollock, i això està bé! No hi ha cap raó per agonitzar per on col·locar el teu manxec. Però per a aquells que busquen idees de nivell expert, aquest mètode *funciona cada vegada* i és una activitat fantàstica per mantenir-vos ocupat durant el cap de setmana. Fins i tot si no us reuniu per a un sopar, sens dubte no hi ha cap mal en una taula de formatges.

LA MEVA CUINA

