




DOSSIER DE PRESSE

Microplane

1^{er} Semestre 2022



NOUVELLE GAMME
BLACK
SHEEP
RÉBELLION EN CUISINE !



Microplane a imaginé cette **nouvelle collection de râpes haut de gamme, composée de 5 lames différentes**, à la fois pour les gastronomes sensibles au design et aux beaux ustensiles, mais aussi pour les créateurs culinaires qui souhaitent briser les codes ! Arborant un design audacieux ultra-distinctif, dans un total look noir ultra chic, une conception très qualitative et des finitions soignées, **la gamme *Black Sheep*** n'est pas à mettre entre toutes les mains, mais assurément dans celles d'experts prêts à imposer leur style !

Intégralement conçues en métal noir et de constitution solide grâce à leur cadre épais en acier inoxydable noir qui enveloppe littéralement la lame et le manche, les râpes Black Sheep font figure d'outsiders et ne passent pas inaperçues dans la cuisine ! C'est la collection par excellence qui donne envie d'affirmer sa différence, d'afficher sa marginalité, sa singularité dans l'univers culinaire impitoyable.

Leur manche ergonomique, en métal effet tactile velours noir, est souligné d'un épais cadre en acier inoxydable noir qui leur confère la robustesse des ustensiles professionnels tout en encadrant **les lames signature de la marque, traitées d'un revêtement PVD noir mat anti-rayures** : zesteur, lame fine, gros grains, très gros grains et double tranchant. Grâce à ces **5 lames différentes**, toutes les expériences culinaires sont envisageables, des plus simples aux plus ambitieuses ! Fabriquées aux USA, leur tranchant incomparable est obtenu grâce au procédé photochimique original de Microplane qui les rend durables et aussi affûtées que des lames de rasoir.



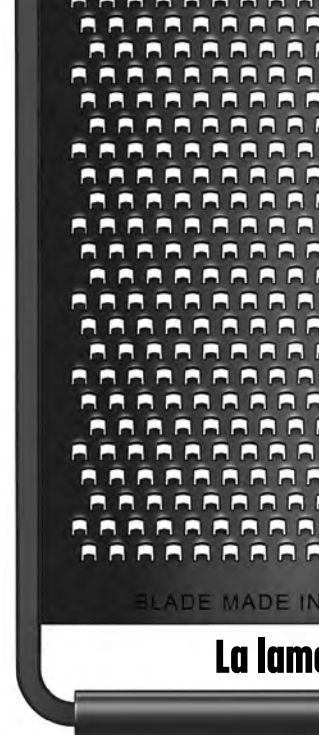
Dotées d'une base antidérapante, les râpes restent stables sur le plan de travail, qu'elle que soit leur inclinaison. Grâce à leur couvercle protecteur, elles pourront, au choix, être rangées dans un tiroir ou être suspendues à la crédence de la cuisine en toute sécurité.

Passent au lave-vaisselle
Dimensions : 30,4 x 6,3 x 1,8 cm
PPI : 49,95 €
(en vente à partir de Juin 2022)



LE ZESTEUR

Idéal pour râper des zestes d'agrumes légers et floconneux, sans râper le "zist", la membrane blanche juste en-dessous qui donne un goût amer ;
râpe aussi de nombreux épices, le chocolat, le parmesan, le gingembre, la noix de coco, etc.



Avec sa surface large, elle permet de râper les mêmes ingrédients que le zesteur avec **un résultat plus fin et poudreux** ; elle peut réduire en purée des condiments tels que l'ail, l'oignon, l'échalote.

FINE

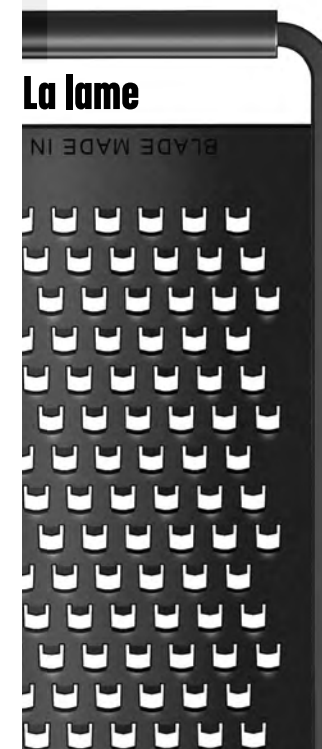


Pour donner plus de texture aux plats, elle râpe dans les **deux sens produisant de fins copeaux**, de chocolat, noix de coco, parmesan, et même des légumes ou fruits tel que carottes, betterave, pomme de terre, etc.

DOUBLE-TRANCHANT

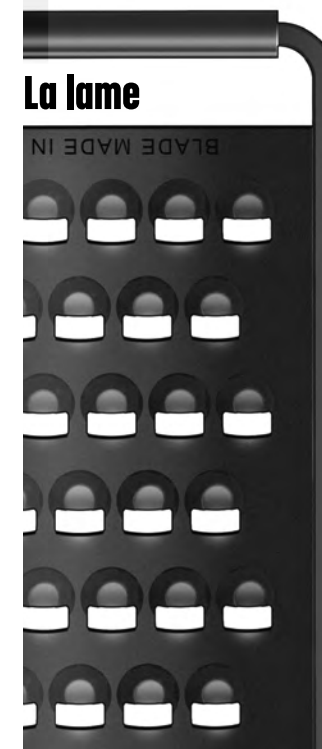
GROS GRAINS

Donnera plus de matière aux préparations culinaires, en **râpant grossièrement** tous types de fruits, légumes, fromages à pâte dure et bien d'autres ingrédients.



TRÈS GROS GRAINS

Parfaite pour les légumes racines ou autres fruits et légumes à **chair très ferme** ; elle peut aussi servir à râper une motte de beurre bien froide par exemple dans la confection de pâtisseries.





LE ZESTEUR ICONIQUE S'OFFRE UNE NOUVELLE GARDE-ROBE !

28 ans après son lancement, la célèbre râpe universelle, plébiscitée par les chefs et les gourmets passionnés du monde entier, affiche son nouveau look. **Son manche ergonomique en Soft Touch arbore une palette revisitée de 11 coloris inédits, subtils, chaleureux et intemporels, inspirés par les richesses de la nature.**

Une diversité chromatique qui vient s'ajouter aux performances de sa lame, **made in USA, fabriquée grâce au procédé original par photochimie, lui conférant ainsi son tranchant incomparable et sa durabilité.**

En effet, le succès planétaire du zesteur Premium Classic résulte de son efficacité à râper, grâce à ses **400 micro-dents ultra-affûtées**, toutes sortes d'aliments sans aucun effort et sans les déchiqueter, leur permettant de libérer ainsi tous leurs arômes et leurs saveurs gustatives.

Les zestes d'agrumes, mais également, toutes sortes d'ingrédients tels que le parmesan et les fromages à pâte dure, le chocolat, les épices comme la noix de muscade, la fève Tonka, le gingembre, la noix de coco ou même certains légumes, **glissent en douceur sur la surface de coupe étroite et finement aiguisée pour un résultat floconneux, vaporeux et savoureux.**

Tout comme le design historique de la râpe, long et étroit, évocateur de l'outil à bois qui l'a inspiré, cette nouvelle palette est authentique, élégante et en harmonie avec la nature : beige sable, bouton de rose, rose à lèvres, rouge grenade, cannelle, jaune moutarde, bleu nuage, bleu denim, vert sauge, vert eucalyptus, gris orage. Elle est complétée par le noir et le blanc déjà existants.

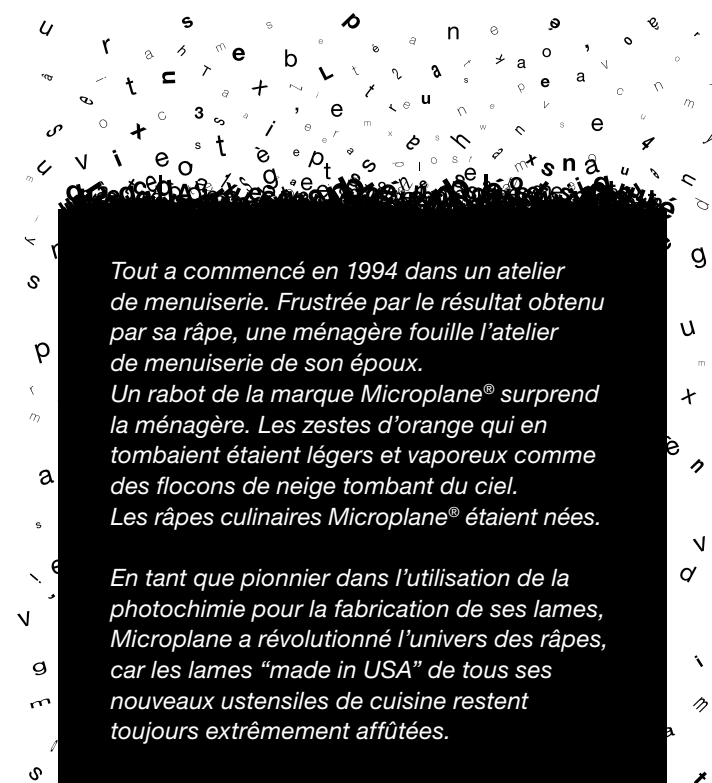
Chacune de ces **13 teintes** se reflète dans un ingrédient (fruits, épices, herbes aromatiques) afin de créer de somptueux tableaux culinaires. **Alors, laissez-vous séduire par LA couleur qui libèrera votre créativité !**



Prix de vente conseillé : 23,95 €
(en vente à partir d'Avril 2022)



Son manche ergonomique en Soft Touch permet une prise en main confortable qui facilite le travail. Les embouts en caoutchouc protègent le plan de travail des éraflures, et offre une meilleure stabilité. L'étui de protection des râpes, qui a été lui aussi entièrement retravaillé, permet de les ranger en toute sécurité dans un tiroir.



Tout a commencé en 1994 dans un atelier de menuiserie. Frustrée par le résultat obtenu par sa râpe, une ménagère fouille l'atelier de menuiserie de son époux.

Un rabot de la marque Microplane® surprend la ménagère. Les zestes d'orange qui en tombaient étaient légers et vaporeux comme des flocons de neige tombant du ciel. Les râpes culinaires Microplane® étaient nées.

En tant que pionnier dans l'utilisation de la photochimie pour la fabrication de ses lames, Microplane a révolutionné l'univers des râpes, car les lames "made in USA" de tous ses nouveaux ustensiles de cuisine restent toujours extrêmement affûtées.

GNOCCHI AU BEURRE DE SAUGE

👤 pour 4 personnes

Ingrédients pour la pâte de pommes de terre :

- 1 kg de pommes de terre à chair farineuse
- 100 g de farine, (à réajuster si nécessaire)
- Noix de muscade - finement râpée avec la lame du zesteur
- Sel et poivre - fraîchement moulu avec le moulin à épices

Pour le beurre de sauge :

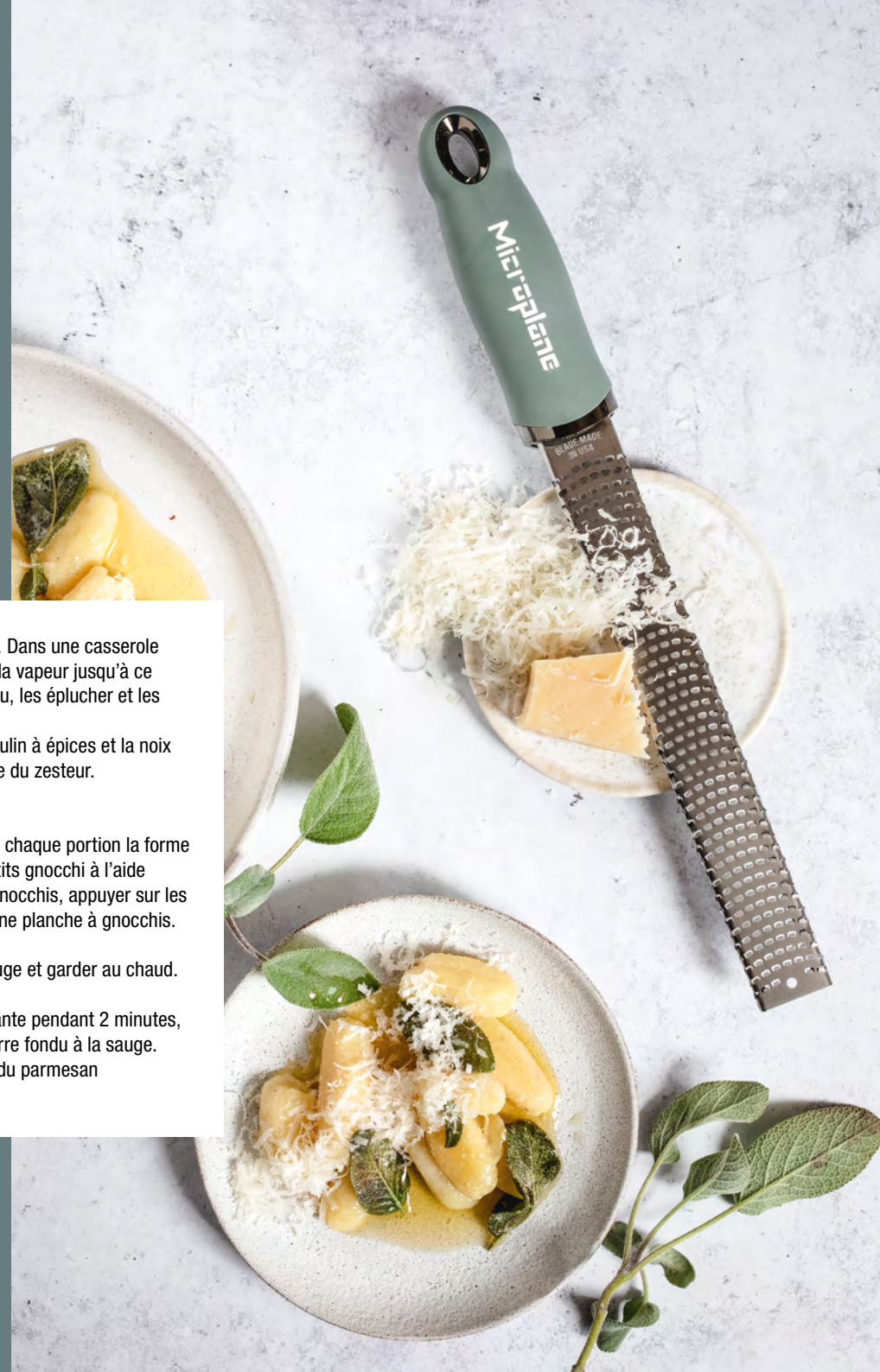
- 10 feuilles de sauge
- Beurre
- Parmesan - fraîchement râpé avec la lame du zesteur

Laver les pommes de terre et les couper en deux. Dans une casserole avec un tamis, faire cuire les pommes de terre à la vapeur jusqu'à ce qu'elles soient tendres. Les laisser refroidir un peu, les éplucher et les passer au presse-purée. Ajouter la farine, le sel, le poivre fraîchement moulu à l'aide du moulin à épices et la noix de muscade fraîchement râpée à l'aide de la lame du zesteur. Travailler le tout pour obtenir une pâte souple.

Diviser la boule de pâte en 4 portions et donner à chaque portion la forme d'un rouleau de 40 cm de long. Découper des petits gnocchis à l'aide d'une spatule. Pour obtenir le motif typique des gnocchis, appuyer sur les gnocchis avec une fourchette ou les passer sur une planche à gnocchis.

Dans une poêle, faire fondre le beurre avec la sauge et garder au chaud.

Faire cuire les gnocchi dans de l'eau salée bouillante pendant 2 minutes, les retirer avec un écumoire et les ajouter au beurre fondu à la sauge. Pour servir, parsemer sur les gnocchi à la sauge du parmesan fraîchement râpé avec la lame du zesteur.



GRANITÉ À L'ORANGE (SANGUINE) ET À LA CARDAMOME

👤 pour 6 personnes

Ingrédients :

- 135 g de sucre (moitié sucre de bouleau)
- 12 graines de cardamome pilées
- 1 pincée de fève Tonka - finement râpée avec la lame du zesteur
- Zeste de 2 oranges bio - fraîchement râpé avec la lame du zesteur
- 400 ml de jus d'orange sanguine
- Jus de ½ citron jaune fraîchement pressé
- 50 g de pistaches - finement râpées avec la lame du zesteur + quelques pistaches grossièrement hachées.
- 1 orange bio, en filets, pour servir

Dans une casserole, faire chauffer doucement le sucre dans 150 ml d'eau en remuant jusqu'à dissolution complète du sucre. Ajouter les graines de cardamome pilées dans la casserole avec le jus de citron. Ajouter ensuite le zeste des oranges bio râpé avec la lame du zesteur, et leur jus. Retirer du feu, remuer et laisser refroidir. Plus le liquide est froid, mieux c'est pour la machine à glace.

Tamiser le liquide et le congeler ensuite dans la sorbetière ou le verser dans un récipient plat adapté à la congélation et le placer au congélateur.

Attendre que le liquide soit partiellement congelé sur le bord du récipient. Bien mélanger à chaque fois et remettre dans le congélateur. Répéter l'opération plusieurs fois !



Râpe Microplane : lame Zesteur
et Moulin à épices



Râpe Microplane : lame Zesteur

MINI PAVLOVAS

👤 pour 4-6 personnes

Ingrédients pour la pavlova :

- 5 blancs d'œufs frais
- 1 pincée de sel
- 200 g de sucre
- 1 cuillère à café de vinaigre blanc

Pour la garniture :

- 150 g de fruits rouges (ou à volonté)
- 0.5 cl de jus d'agrumes
- 2 c. à café de sucre
- 1 tasse de crème fouettée
- 1 tasse de yaourt grec
- 1 citron bio - finement râpé avec le zesteur
- 1 gros morceau de noix de coco fraîche - râpée avec le zesteur

Préchauffer le four à 120°C. Battre les blancs en neige avec le sel, puis ajouter la moitié du sucre, continuer à battre jusqu'à ce que les blancs en neige soient brillants. Ajouter le reste du sucre et du vinaigre blanc, continuer à battre jusqu'à ce que les blancs en neige soient brillants et très fermes. Répartir les blancs d'œufs en formant des cercles (env. 10 cm de Ø) sur une plaque recouverte de papier sulfurisé. Faire un petit puit au centre de chaque mini pavlova.

Cuisson/séchage : enfourner les pavlovas dans la moitié inférieure du four, réduire la chaleur à 100°C. Sécher les pavlovas pendant environ 2 heures 1/2, puis laisser refroidir dans le four éteint et ouvert. Retirer les mini pavlovas, les répartir sur des assiettes.

Laver et préparer les fruits rouges (fraises, groseille, framboises, mûres, etc.), pour les mélanger avec le jus de citron et le sucre, puis laisser reposer brièvement. Rouler les groseilles humides dans le sucre et laisser sécher.

Fouetter la crème en la sucrant légèrement. Mélanger avec le yaourt et le zeste du citron bio râpé avec la lame du zesteur, puis garnir les nids. Répartir ensuite les fruits rouges sur les pavlovas. Râper généreusement la noix de coco fraîche avec la lame du zesteur sur les pavlovas. Servir immédiatement.



Râpe Microplane : lame Zesteur

SMOOTHIE BOWL D'ÉTÉ

👤 pour 2 Bowls

Ingrédients :

- 2 bananes congelées
- 250 g de mélange de fruits rouges surgelées
- 1 tasse de yaourt au soja (à la vanille, si possible)
- 1 cuillère à café de poudre d'açaï
- 1 à 2 cuillères à café de miel
- Zeste d'un demi-citron bio - fraîchement râpé avec la lame du zesteur

Topping :

- Amandes et noix - finement râpées avec la lame du zesteur
- Kiwi
- Framboises
- Fraises
- Myrtilles
- Flocons d'avoine

Congeler les bananes la veille, épluchées et coupées en morceaux. Congeler éventuellement aussi quelques myrtilles pour le nappage.

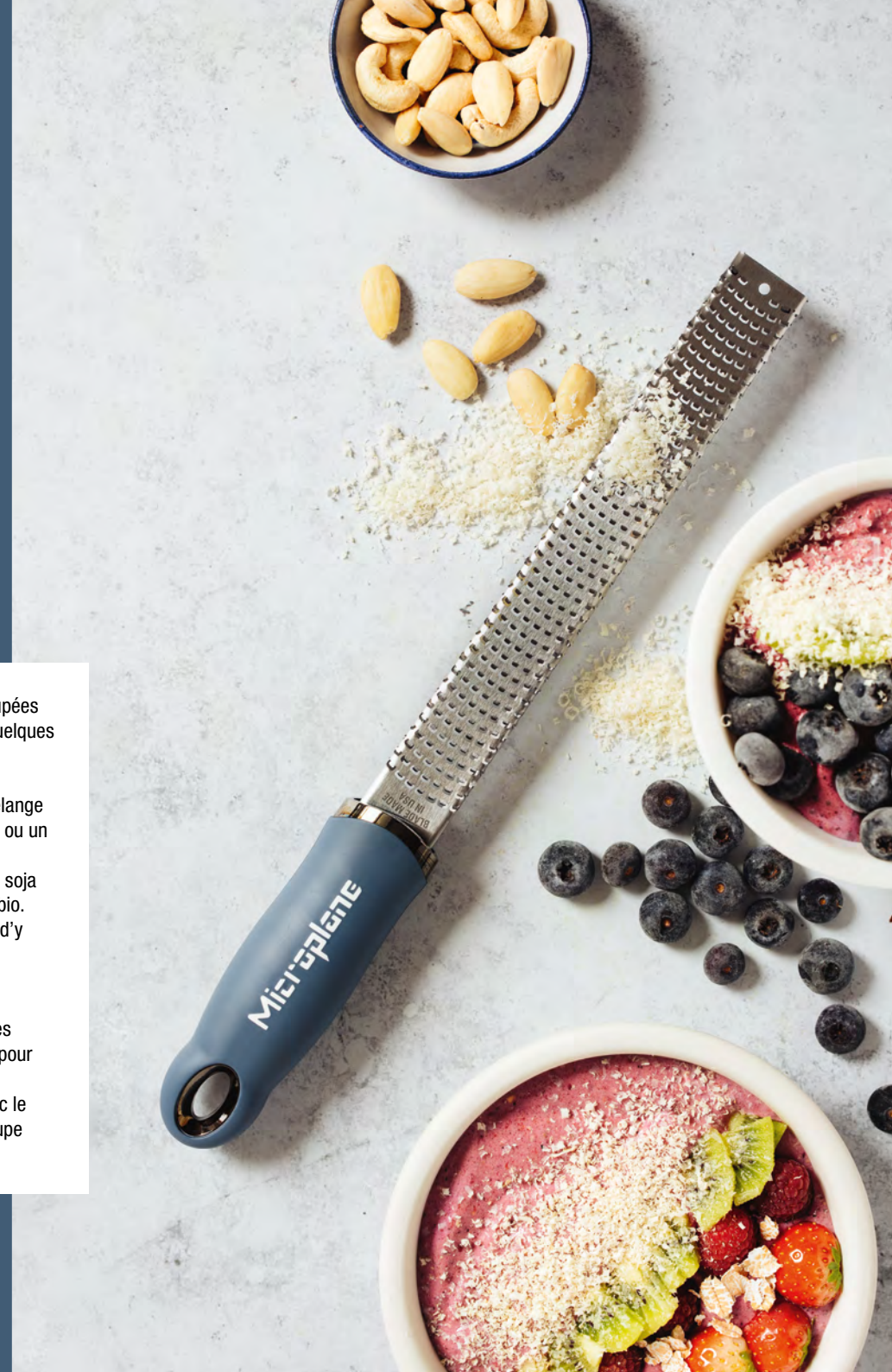
Laisser décongeler un peu les bananes et le mélange de fruits rouges, puis les mixer dans un blender ou un robot ménager jusqu'à obtenir une consistance crémeuse. Ajouter le yaourt de soja et la poudre d'açaï et le zeste d'un demi-citron bio. Si le Bowl n'est pas assez sucré, il est possible d'y ajouter 1 à 2 cuillères à café de miel.

Pour le Topping :

Pour le topping du Bowl, éplucher les fruits et les couper en morceaux de la taille d'une bouchée pour les disposer joliment sur le smoothie. Râper par-dessus les amandes et les noix - avec le zesteur. Saupoudrer ensuite d'une cuillère à soupe de flocons d'avoine.



Râpe Microplane : lame Zesteur





Lien visuels :

<https://bit.ly/Microplane22>

Infos lecteurs :

+49 (0) 40 89 71 28 60

www.microplaneintl.com

Contact presse :



Nathalie Lavirotte

Communication

22 rue de Vintimille - 75009 Paris

Tél : 09 82 56 47 65

Email : info@nathalielavirotte.fr

Microplane® International GmbH & Co. KG
Schnackenburgallee 41d – 22525 Hamburg (Germany)

Contact : Ines Byham

ibyham@microplaneintl.com

Microplane