

# La frollatura enzimatica

La frollatura è un fenomeno di natura enzimatica e prevalentemente proteolitica, ad opera di enzimi (catepsine e calpaine) endogeni della carne che sollecitati dalla produzione di acido lattico favoriscono l'intenerimento della carne e lo sviluppo dell'aroma.

Grazie all'azione degli enzimi presenti nel koji (proteasi, lipasi, lattasi, amilasi, glicomilasi e endofitasi.) possiamo mimare questa azione inserendo in modo naturale degli enzimi esterni presenti nel koji e forniti da *A.Oryzae* e *A.Soiiae*, ottenendo dei risultati straordinari, sia in termini di tempo che di gusto.

Il miglior metodo per far esprimere questi enzimi derivanti dal koji e renderli attivi sul nostro taglio di carne è la preparazione dello Shio koji, consigliata anche nel famoso libro "Noma. La guida alla fermentazione"

## Preparazione dello Shio Koji

La preparazione dello shio koji è molto semplice e servono solo: Koji, acqua e sale. Lo shiokoji è in assoluto il migliore sistema per estrarre, rendere disponibili e attivi gli enzimi del koji. Questo è il metodo più consigliato per simulare il risultato di un Dry-aging classico delle carni, ma in tempi più ristretti.

### Ingredienti :

- Koji 50g
- Acqua 125-150g
- Sale 8-10 g (5% del totale)

### Procedimento:

- 1) Se si parte da un koji disidratato la prima operazione sarà quella di reidratarlo in acqua per almeno un ora, con le dosi indicate sopra.
- 2) aggiungere il sale e polverizzare in un mixer fino ad ottenere una crema omogenea. È possibile correggere il livello di umidità desiderato aggiungendo acqua ed un filo di olio EVO

### Utilizzo:

Per una frollatura enzimatica sarà sufficiente cospargere il pezzo di carne e porre il tutto sottovuoto. Un tempo sufficiente di "frollatura" è di 48h in frigorifero, ma può anche essere esteso o combinato con una CBT per potenziarne l'effetto.

### Conservazione:

Lo shiokoji così preparato va utilizzato entro brevissimo tempo (5-6 gg) e mantenuto in frigorifero poichè reidratandolo avete riattivato tutti i suoi enzimi.

