CIOCCOLATO



PASTICCERIA INTERNAZIONALE

CHIRIOTTI EDITORI

Master Martini



Studio Brozzi Parma

Cioccolato

Ariba

Il cioccolato Ariba nasce dalla passione di Master Martini: accuratezza nella selezione delle fave di cacao nei luoghi d'origine, ricerca dell'armonia dei sapori, varietà nei gusti e nei formati garantiscono un cioccolato di grande pregio. Ciascuna ricetta nasce dall'attento studio delle esigenze dei maestri cioccolatieri e dei maestri pasticceri italiani, per assicurare facilità d'utilizzo, versatilità e risultati di alto livello.

Cioccolato Ariba, la passione ci unisce.

Unigrà S.r.l. Via Gardizza, 9/B - 48017 Conselice (Ra) - Tel. +39 0545 989511 - Fax +39 0545 989617 - info@unigra.it www.unigra.it

Quando si raccolgono consensi così positivi come con il primo numero di questo magazine, la gratificazione ben si miscela con il desiderio di bissare, di continuare ad offrire "voglia di cioccolato"!

Eccoci quindi con un nuovo **CulturaCioccolato** per raccontarvi questo nobile ingrediente in tutte le sue voluttuose sfumature, dilettandoci fra ricette (compreso l'entremets dei campioni del mondo italiano, un vero capolavoro!), interviste, interventi tecnici, news aziendali e curiosità. Il tutto confezionato in questa formula che tanto ci e vi soddisfa. Un magazine "senza fine", ovvero agile, accessibile a tutti nella sua versione web e scaricabile gratis da www.pasticceriaextra.it e su AppStore. Godetevi pagina dopo pagina e consumate sempre più cioccolato di qualità!

CULTURA CIOCCOLATO

direttore responsabile
Livia Chiriotti

redazione
Cristina Quaglia
Milena Novarino
Chiara Mancusi

direttore marketing
Monica Pagliardi

pianificazioni pubblicitarie
Francesco Coppola

progetto grafico
Tommaso Torelli
www.ttdesign.it

stampa
Tipolitografia Giuseppini
Soc. Cop. - Pinerolo

proprietà letteraria riservata
© Chiriotti Editori

viale Rimembranza, 60
10064 Pinerolo - Torino
Italia
www.chiriottieditori.it
www.pasticceriaextra.it

Tutti i diritti sono riservati, in Italia e all'estero, per tutti i Paesi. Nessuna parte di questo libro può essere riprodotta, memorizzata o trasmessa con qualsiasi mezzo e in qualsiasi forma (fotomeccanica, fotocopia, elettronica, chimica, su disco o altro, compresi cinema, radio, televisione) senza autorizzazione scritta da parte dell'editore. In ogni caso di riproduzione abusiva si procederà d'ufficio a norma di legge.

CHIRIOTTI EDITORI

Nell'edicola Apple® scaricate una copia o abbonatevi a Pasticceria Internazionale in formato digitale!
Inoltre sono disponibili i libri in formato digitale scaricabili

Con un semplice clic potrai sfogliare su iPad o iPhone la tua rivista o il tuo libro

www.pasticceriaextra.it

GLI ENTREMETS DI LIONE

Il regolamento della ***Coupe du Monde de la Pâtisserie*** *prevede che le squadre in gara si misurino, tra le tante impegnative prove, nella realizzazione di un entremets al cioccolato. Qui presentiamo le tre creazioni delle squadre salite sul podio nell'ultima edizione, ovvero nell'ordine Italia, Giappone e Francia.*
Tutte le ricette della squadra italiana vincitrice sono contenute nel nostro nuovo libro ***CUORE, MANI, ALI. Come si diventa Campioni del Mondo di Pasticceria***





MAGIA DEL TEMPO

LA RIVELAZIONE DEL FRUTTO

DOPPIA FERMENTAZIONE



Valrhona ridisegna nuovamente i confini del cioccolato ...

Trenta anni dopo la nascita di **Guanaja 70%**, all'epoca il cioccolato più amaro nel mondo, e la creazione del primo cioccolato di un colore biondo **Dulcey**, Valrhona apre la strada a una nuova generazione di profili aromatici con un processo innovativo: **la doppia fermentazione.**

VALRHONA

AUX SOURCES DU GRAND CHOCOLAT®

www.valrhona.com -

Oltre a conquistare l'ambita Coupe, all'Italia è stato attribuito il premio speciale per l'innovazione, grazie al perfetto glassaggio dal doppio colore che compare su questo dolce.

Pan di Spagna al cioccolato

tuorli	**g 300**
zucchero semolato	**g 160**
trimolina	**g 40**
albumi	**g 375**
zucchero	**g 120**
cremortartaro	**g 0,5**
albumi in polvere	**g 4**
cacao	**g 40**
farina	**g 80**
amido di mais	**g 50**
copertura Tainori 64%	**g 180**
panna	**g 160**

Riscaldare leggermente i tuorli con lo zucchero e la trimolina e far montare in planetaria. Montare contemporaneamente gli albumi con lo zucchero e unire alla prima montata. Setacciare le poveri e incorporare alla massa montata. Terminare il composto unendo la ganache di cioccolato e panna. Stendere il pan di Spagna allo spessore di 8 mm e mettere in cottura a 220°C per 10 minuti con valvola chiusa.

Crema leggera al mascarpone e mandorle

zucchero semolato	**g 100**
destrosio	**g 15**
acqua	**g 40**
tuorli	**g 130**
bacche di vaniglia Bourbon	**n 2**
mascarpone	**g 325**
panna	**g 330**
mandorle amare	**g 4**
mandorle dolci	**g 40**
gelatina	**g 8**
acqua per gelatina	**g 40**
crema di mandorle	**g 75**

Realizzare un'infusione con la panna e le mandorle 24 ore prima dell'utilizzo. Cuocere acqua, zucchero e trimolina a 121°C e versare sui tuorli mentre montano. Montare la panna filtrata con il mascarpone. Unire la gelatina e la crema di mandorle alla pâte à bombe. Terminare unendo i due composti.

Gelatina ai frutti esotici

polpa passion fruit	**g 63**
polpa di mango	**g 38**
polpa di banana	**g 25**
buccia di lime	**g 0,4**
zucchero	**g 25**
sale	**g 0,5**
gelatina	**g 3**
acqua	**g 15**

Fondere lo zucchero, la gelatina e una piccola parte di polpa di frutta. Unire la restante polpa e filtrare.

Crema inglese

latte	**g 325**
tuorli	**g 75**
destrosio	**g 25**

Portare ad ebollizione il latte, versare sui tuorli miscelati con lo zucchero e cuocere fino a 84°C. Utilizzare immediatamente.

Mousse al cioccolato

crema inglese	**g 270**
gelatina	**g 5**
acqua per gelatina	**g 25**
cuor di Guanaja 80%	**g 70**
copertura Guanaja 70%	**g 120**
panna	**g 250**

Fondere la gelatina nella crema inglese calda. Versare la crema inglese bollente sul cioccolato e creare un'emulsione elastica e brillante con l'aiuto di un mixer ad immersione. Quando la massa raggiunge i 35°C, aggiungere la panna montata.

Caramello al cioccolato

zucchero semolato	**g 138**
acqua	**g 30**
burro	**g 24**
burro liquido	**g 24**
panna fresca	**g 268**
glucosio	**g 12**
sale	**g 1**
bacche di vaniglia	**n 2**
copertura Orizaba 39%	**g 210**
burro di cacao	**g 23**
gelatina	**g 7**
acqua per gelatina	**g 35**

Caramellare a 190°C l'acqua con lo zucchero. Decuocere con burro liquido e il burro normale. Aggiungere a piccoli tratti la panna bollita con il sale, la vaniglia ed il glucosio. Versare il composto ottenuto sul cioccolato tritato con il burro di cacao. Terminare incorporando la gelatina fusa e raffinare la struttura passando la crema al mixer ad immersione.

Diventa Campione

con *Kit Magia del Tempo!*



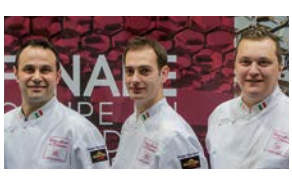
silikomart®
professional







Coupe du Monde de la Pâtisserie
LYON 2015
TEAM ITALY
SIRHA SPIRIT



Silikomart Professional in collaborazione con il Team Italia, vincitore alla Coupe du Monde de la Pâtisserie 2015, ha realizzato un kit che permette di riprodurre l'entremet al cioccolato campione del mondo.

Team Italia: Fabrizio Donatone - Francesco Boccia - Emmanuele Forcone

REGISTERED DESIGN

professional.silikomart.com

100% PRODOTTO ITALIANO
IDEATO
PRODOTTO
CONFEZIONATO
IN ITALIA

Cremoso al cioccolato

latte	**g 175**
panna	**g 175**
trimolina	**g 40**
tuorli	**g 75**
bacche di vaniglia	**n 2**
copertura Manjari 64%	**g 110**
coperturta Jivara 40%	**g 60**

Realizzare una crema inglese con latte, panna, vaniglia, trimolina e tuorli. Versare il tutto sul cioccolato e creare un'emulsione elastica e brillante con l'aiuto di un mixer ad immersione.

Fondo croccante

copertura Jivara 40%	**g 20**
copertura Manjari 64%	**g 30**
pasta nocciola	**g 50**
pralinato di mandorle e nocciole 50%	**g 20**
burro liquido	**g 5**
sablé bretone tritato	**g 55**
Eclat d'Or	**g 80**

Fondere i due cioccolati ed unire la pasta ed il pralinato di nocciola. Inserire il burro liquido e le parti croccanti. Mescolare il tutto ed utilizzare subito.

Sablé bretone

tuorli	**g 160**
zucchero	**g 320**
burro	**g 320**
farina	**g 450**
lievito	**g 15**
sale	**g 5**

Montare i tuorli con lo zucchero e il sale. Quando la massa è sostenuta, aggiungere il burro morbido e mescolare. Completare l'impasto inserendo le polveri. Stendere la massa a 3 mm di spessore e cuocere a 160°C per circa 20 minuti, fino a colorazione. Quando la massa è fredda, tritare e calibrare in granella.

Camicia in cioccolato da esterno

copertura Guanaja 70%	**g500**
pasta di nocciola	**g 100**
olio	**g 60**

Fondere il cioccolato ed aggiungere la pasta di nocciola e l'olio. Mantenere la massa al caldo per la camicia della torta.

Glassa neutra verde

zucchero	**g 276**
acqua	**g 415**
pectina nh	**g 6**
sciroppo di glucosio	**g 100**
destrosio	**g 188**
gelatina	**g 16**
acqua per gelatina	**g 75**
colorante argento in polvere	**g 3**
colorante verde alimentare	**g 2**

Portare ad ebollizione i primi cinque ingredienti ed aggiungere il colorante in polvere. Inserire la gelatina reidratata e cuocere il tutto a 66°brix. Raffreddare e conservare a 4°C. Utilizzare a 25°C per il glassaggio.

Glassa al cacao

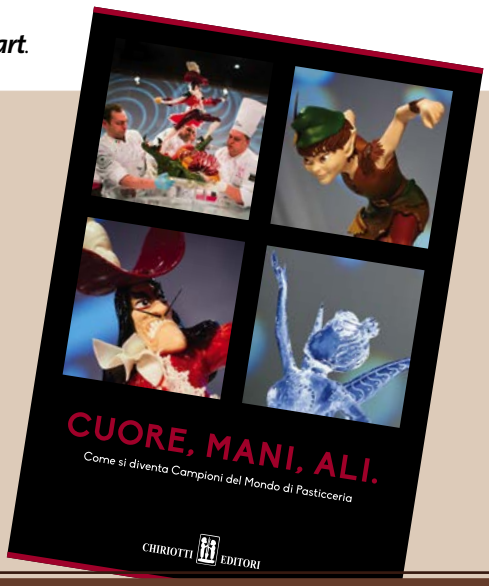
acqua	**g 70**
Absolut Cristal	**g500**
zucchero semolato	**g 375**
panna fresca	**g420**
latte condensato	**g 100**
cacao	**g 155**
gelatina animale	**g 36**
acqua per gelatina	**g 180**

Fondere la gelatina con i 70 g di acqua, aggiungere la panna e portare ad ebollizione. Unire lo zucchero e il latte condensato e portare ad ebollizione. Inserire il cacao, facendo ribollire la massa. Terminare con la gelatina animale, passare al mixer ad immersione e conservare a 4°C. Utilizzo a 35°C.

Emmanuele Forcone / Francesco Boccia / Fabrizio Donatone
team manager **Alessandro Dalmasso**
direttore tecnico **Vittorio Santoro**
presidente club **Gino Fabbri**

I campioni del mondo per la realizzazione dei loro dessert hanno utilizzato stampi **Silikomart.*

CUORE, MANI, ALI. Come si diventa Campioni del Mondo di Pasticceria, **Chiriotti Editori**, è il titolo scelto per il libro voluto dal **Club de la Coupe du Monde – Selezione Italia**, per celebrare la vittoria dell'équipe italiana, realizzato in collaborazione con **DRG Comunicazione**. Disponibile anche in versione in inglese per e-book per il mercato internazionale, il volume è acquistabile on line su **shop.chiriottieditori.it** oppure telefonandoci allo **0121 393127.**





Nel nome dell'eccellenza

Quando si parla di arte cioccolatiera Italiana non si può che pensare a **Perugina** e in particolare al cioccolato Fondente Luisa **Perugina**, che ha fatto la storia del cioccolato in Italia.

Solo grazie a un perfetto mix di **tradizione**, **passione** e **innovazione** e attenzione agli ingredienti si può diventare un punto di riferimento nell'ambito del cioccolato da pasticceria ed è possibile garantire ogni giorno l'eccellenza nella qualità, nella lavorabilità e soprattutto nel gusto.

dal 1907
PERUGINA®
L'ARTE DEL GUSTO

Nestlé PROFESSIONAL

www.nestleprofessional.it
info@it.nestleprofessional.com

NUMERO VERDE
800-904522



ASSO DI CUORI



*Il **Giappone** ha vinto il Prix de la Presse "Pasticceria Internazionale" per il migliore entremets al cioccolato dell'edizione 2015*

Biscuit al cioccolato

mandorle in polvere	**g 142**
uova	**g 520**
trimolina	**g 155**
zucchero	**g 236**
lievito chimico	**g 8**
cacao in polvere	**g 47**
panna montata	**g 216**
burro	**g 142**
cioccolato Coeur de Guanaja	**g 73**

Mescolare mandorle in polvere, uova, trimolina, zucchero e montare. Aggiungere farina, lievito e cacao in polvere. Sciogliere cioccolato e burro ed unire la panna. Versare in una teglia e cuocere in forno a 185°C.

Sablé al cioccolato

burro	**g 65**
zucchero di canna grezzo	**g 33 + 4,4**
mandorle in polvere	**g 33**
farina	**g 42**
Éclat d'Or	**g 14**
cioccolato Manjari	**g 44**

Amalgamare burro, 33 g di zucchero, mandorle in polvere, farina e cuocere in forno a 160°C. Sbriciolare e mescolare con Éclat d'Or, cioccolato sciolto e gli altri 4,4 g di zucchero. Stendere su una teglia e cuocere in forno a 150°C.

Ganache

panna	**g 97**
cioccolato Macaé 62%	**g 70**
trimolina	**g 12**

Portare ad ebollizione la panna e versarla su cioccolato e trimolina, mescolando bene per ottenere un'emulsione.

Crema al cioccolato

Guanaja 70%	**g 90**
crema inglese	**g 250**

Emulsionare il cioccolato sciolto e la crema inglese.

Gelè di lamponi

polpa di lamponi	**g 383**
zucchero	**g 55,5**
pectina	**g 6**
acquavite ai lamponi	**g 7,5**

Scaldare la purea ed aggiungervi il mix di zucchero e pectina. Bollire e raffreddare prima di aggiungere l'acquavite.

Bagna

polpa di lamponi	**g 100**

Mousse

Macaè 62%	**g 302**
crema inglese	**g 216**
panna	**g 390**

Emulsionare il cioccolato sciolto e la crema inglese. Unire la panna montata a neve.

Crema inglese

latte	**g 200**
panna	**g 200**
tuorli	**g 100**
zucchero	**g 20**

Portare ad ebollizione il latte con la panna e versare sui tuorli già mescolati con lo zucchero. Cuocere a 82°C.

Glassa al cioccolato

acqua	**g 160**
trealosio	**g 300**
Hallodex*	**g 300**
latte condensato	**g 200**
gelatina	**g 96**
Caraïbe 66%	**g 300**
colorante rosso	**g 3**

Portare ad ebollizione acqua, trealosio, Hallodex e latte condensato. Aggiungere la gelatina e versare il composto bollente sul cioccolato per ottenere un'emulsione. Unire il colorante rosso.

*Hallodex è uno sciroppo commercializzato in Giappone dalla Hayashibara Shoji Inc (ndt).

Montaggio

Isomalto, pastigliaggio, colorante rosso e oro	**qb**

Stendere la ganache sulla sablé al cioccolato ed abbattere. Bagnare il biscuit al cioccolato e stendere un leggero strato di gelè di lamponi e la crema al cioccolato. Realizzare un doppio strato ed abbattere. Rivestire un cerchio con la mousse al cioccolato e collocare il biscuit al cioccolato. Coprire con altra mousse al cioccolato e collocare la sablé al cioccolato. Versare la restante mousse ed abbattere. Smodellare l'entremets e glassare. Decorare con la carta da gioco.

team manager Norihiko Terai
Shinichi Sugita
Kazuhiro Nakayama
Junji Tokunaga





THE PEACEMAKER

Cake al cioccolato e noce pecan

noci pecan tostate in polvere	**g 405**
tuorli	**g 285**
uova	**g 201**
farina	**g 135**
cacao in polvere	**g 60**
olio di semi d'uva	**g 24**
burro chiarificato	**g 114**
copertura Coeur de Guanaja 80%	**g 135**
albumi	**g 330**
zucchero semolato	**g 180**

Mescolare insieme le polveri. Montare a neve gli albumi in planetaria a velocità media. Aggiungere poco a poco metà

Cacao Fino de Aroma

Novaterra Zeelandia parteciperà a:

Sigep

Hall B5D5 Stand 018



CASA LUKER CACAO FINO DE AROMA

WWW.LUKERINGREDIENTS.COM

Newchem S.r.l.
Distributore esclusivo per l'Italia

Novaterra Zeelandia S.p.A.
Distributore per il canale professionale

dello zucchero negli albumi. Sciogliere il cioccolato e il burro chiarificato, ed unire l'olio di semi d'uva. Montare a nastro i tuorli, le uova e gli ingredienti secchi, poi incorporare gli albumi montati a neve e terminare con il composto a base di cioccolato e burro. Cuocere a 150°C per 20 minuti.

Crumble

burro	**g 46**
zucchero Vergeoise*	**g 23**
noci pecan in polvere	**g 28**
zucchero semolato	**g 23**
farina	**g 56**

Mescolare tutti gli ingredienti sino alla consistenza desiderata. Setacciare il crumble e cuocere a 150°C per 15 minuti.
*Lo zucchero bruno Vergeoise deriva da sciroppo di barbabietola e viene spesso utilizzato nella preparazione degli speculoos e di svariate specialità di pasticceria belga.

Croccante

crumble	**g 172**
copertura Caraïbe 66%	**g 37**
burro	**g 20**
pralinato alle noci pecan	**g 55**
feuilletine	**g 17**
sale	**g 1**

Sciogliere insieme burro e cioccolato ed aggiungere il pralinato. Terminare con crumble, feuilletine e sale.

Ganache

panna 35% mg	**g 51**
latte	**g 45**
glucosio	**g 48**
copertura Guanaja 70%	**g 115**

Bollire panna, latte e glucosio. Versare sul cioccolato sciolto e mixare sino ad emulsione.

Cremoso al cioccolato

copertura Manjari 64%	**g 110**
copertura Jivara al latte 40%	**g 60**
latte	**g 175**
panna 35% mg	**g 175**
zucchero invertito	**g 40**
tuorli	**g 75**
vaniglia	**g 5**

Mettere la vaniglia in infusione a freddo con latte e panna per 24 ore. Preparare una crema inglese a 82°C con l'infusione, tuorli e zucchero invertito. Versare sulle coperture e mixare.

Composta di mandarino

buccia di mandarini	**g 159,6**
purea di mandarino	**g 319,2**
zucchero semolato	**g 168**
pectina NH	**g 3,84**
gelatina in polvere	**g 14**
glucosio atomizzato	**g 24**
purea di frutto della passione	**g 40**
succo di lime	**g 7**
acqua	**g 1000**
sale	**g 4**
bicarbonato di sodio	**g 1**
acido ascorbico	**g 0,25**

Rimuovere le bucce dei mandarini. Sbianchirle per tre volte in acqua con sale, bicarbonato di sodio e acido ascorbico: la prima per 10 minuti, la seconda e la terza per 5 minuti ciascuna. Ricavare gli spicchi e rimuovere i semini. Mixare con Robot Coupe spicchi e bucce, aggiungere gli altri ingredienti e cuocere il tutto sottovuoto a 90°C in forno ventilato per 1 ora.

Mousse al cioccolato Caraïbe 66%

latte	**g 125**
panna 35% mg	**g 125**
zucchero semolato	**g 24**
tuorli	**g 51**
copertura Caraïbe 66%	**g 351**
panna 35% mg	**g450**

Preparare una crema inglese con latte, panna, tuorli e zucchero a 82°C. Versarla calda sul cioccolato ed emulsionare. Raffreddare il composto a 48°C prima di mescolare con la panna montata a spuma.

Namelaka Guanaja 70%

latte	**g200**
glucosio	**g 10**
copertura Guanaja 70%	**g 250**
gelatina	**g 5**
panna 35% mg	**g400**

Bollire latte e glucosio. Fuori dal fuoco, aggiungere la gelatina e versare il composto sul cioccolato sciolto. Mixare per terminare l'emulsione e conservare al freddo.

Glassa al cioccolato

zucchero semolato	**g 220**
glucosio	**g 322**
acqua	**g 255**
latte condensato zuccherato	**g 268**
gelatina	**g 45**
acqua	**g 255**
pasta di cacao	**g 190**
cacao in polvere	**g 20**

Cuocere zucchero, glucosio, acqua e latte condensato a 103°C. Fuori dal fuoco, aggiungere la gelatina e versare il tutto sul cioccolato, poi unire il cacao in polvere. Mixare. Utilizzare la glassa a 35°-40°C.

team manager Gilles Renusson
Scott Green
John Kraus
Josh Johnson

Risparmiare?

PROXIMA
PROFESSIONAL FOR IMAGINATION

Innovare con stile

Saremo presenti a:

MILANO
host Milano
Pad 14
Stand H17



Per informazioni
WWW.BOSCOLO.IT

Via Machiavelli, 15/17 · 20025 · Legnano · MI · Italy
tel. 0331.46.46.54 · fax 0331 46.48.86 · fbm@boscolo.it · www.boscolo.it · Seguiteci su myblog.boscolo.it

Finissimo belga



In ogni confezione di prodotto **Callebaut** si ritrova il gusto emblematico del cioccolato belga rimasto quasi invariato nei corsi dei decenni, grazie ad un meticoloso processo di lavorazione, che continua ad essere svolto nei laboratori Callebaut in Belgio, dalla selezione delle fave al confezionamento.
"Ogni ricetta continua ad essere ricreata con quella stessa cura e passione che all'inizio del XX secolo animarono **Octaaf Callebaut** a forgiare e perfezionare la ricetta del Finissimo Cioccolato Belga – sottolineano –. Nel riprodurre questa ricetta alla perfezione, ogni passaggio ha un ruolo cruciale: dopo l'accurata selezione delle fave migliori, spetta al nostro esperto miscelatore scegliere e abbinare quelle più adeguate a ricreare le diverse miscele, rimanendo fedele alle rispettive caratteristiche di gusto e bilanciando correttamente le note aromatiche che identificano in maniera inequivocabile ciascuna miscela. L'esperto miscelatore plasma 'l'anima' del cioccolato, ma è solo grazie all'accurata tostatura della fava intera, che l'aroma nella sua interezza arriva fino alle nostre papille gustative".
Per creare il gusto rotondo del cioccolato si segue un metodo di macinazione in più fasi, pressando e raffinando tutti gli ingredienti "fino a quando ciascuna particella diventa più piccola della distanza tra una papilla gustativa e l'altra. Il risultato è un liquore di cacao denso, puro ed espressivo".
Ma è con il concaggio che si ottiene il bilanciamento desiderato del gusto, lavorando il cioccolato per il giusto tempo: "abbastanza per una deliziosa rotondità ma non troppo per preservarne le giuste note fresche e acidule.
www.callebaut.com

Presenza all'estero



Ricomincia la stagione del cioccolato e gli appuntamenti per casa **Gami** sono tanti. Tra i più importanti all'estero, dal 27 al 29 ottobre, l'azienda è al **Gulfood** di Dubai, mentre dal 28 ottobre al 1 novembre è presente al **Salon du Chocolat** di Parigi. Per i clienti tante le novità, spaziando nella gamma dalle temperatrici ad altri macchinari per la lavorazione del cioccolato, create "su misura".
www.gamitaly.com

CALLEBAUT®

BELGIUM 1911

POWER

PIU' CIOCCOLATO MENO DOLCEZZA



Con i cioccolati Power Callebaut® potrai portare il sapore del cioccolato nelle tue crezioni ad un livello più alto. Power significa: più cacao e meno zucchero.
Con i cioccolati Power nelle tue praline, moelleux, mousse e gelato, potrai offrire agli amanti del cioccolato più mmmmmmh che mai.
Scopri il più intenso sapore di cioccolato Callebaut® mai creato su www.callebaut.com

#CALLEBAUT

ЗЛАТА РОЗМАН
ЗЛАТА РОЗМАН
ЗЛАТА РОЗМАН
ЗЛАТА



Panoramica di una sala del Museo a Mosca.

LA STORIA DEL CIOCCOLATO RUSSO AL MUSEO

*L'idea di aprire 6 anni fa lo **Zlata Rozman Family Chocolate Atelier** a Mosca prende forma grazie a numerose coincidenze, con l'intento di valorizzare la storia di una tradizione familiare*

C'era una volta, in un piccolo villaggio siberiano, un laboratorio di cioccolato gestito da nonna Zlata, che amava regalare alla nipote **Maria Golovkina** dolci preparati seguendo vecchie ricette, accompagnate da racconti di Maya e Aztechi, re europei e artigiani russi... Diventata adulta, Maria si laurea in giornalismo e, come interprete, visita le maggiori fiere internazionali, dove incontra il cioccolatiere belga **Zakki Vergot**, con mezzo secolo di esperienza e consulente del Museo del Cioccolato in Belgio. Senza eredi e avendo molti segreti da trasmettere alle future generazioni, Maria diviene sua allieva e, dopo l'apprendistato, decide di impegnarsi nella produzione di cioccolato. Intanto ricorda i racconti della nonna degli anni trascorsi in Siberia e così, quando arriva il momento, non ha dubbi sul nome da dare al laboratorio. L'attività prende il via con dolci a carattere familiare, utilizzando solo ingredienti naturali, senza additivi, e ogni anno si aggiungono nuove ricette. Ma visto che la famiglia possiede una collezione unica e di grande valore storico, che comprende attrezzature e articoli legati alla storia del dolce, Maria decide di aprire il **Museo Russo della Storia del Cioccolato**. E oggi questo è l'unico progetto in Russia che presenti la "biografia" della maggior parte dei dolci famosi al mondo, dall'antichità ai giorni nostri, con l'opportunità di assaggiarli. Tre le sale: la prima è dedicata alla storia del cioccolato, dall'albero del cacao sino all'arri-









a fianco dall'alto
I piccoli visitatori del Museo possono eseguire loro creazioni in cioccolato.

Cartelli pubblicitari.

Gadget.

sopra
Collezione di incarti delle tavolette di cioccolato e scatole varie.

a fronte
Momenti di lavorazione del cioccolato.

vo del frutto in Europa; in mostra un metate usato secoli fa dai Maya, così come cioccolatiere e tazze, macchinari per la produzione ed i primi imballaggi delle tavolette. La seconda sala ne racconta l'arrivo in Russia: si possono ammirare prodotti provenienti da note industrie del mercato nazionale e internazionale. Borman, Abrikosov, Landrin, Lenovs, Einem... questi nomi hanno fatto la storia del dolce dell'Impero Russo e, nonostante il fatto che il cioccolato giungesse più tardi rispetto ad altri Stati europei, essi furono in grado di realizzare prodotti di ottima qualità. Da notare che, nel 19° secolo, la Russia giocò in questo campo anche un importante ruolo formativo. Gli incarti delle confezioni dolciarie erano pezzi da collezionare – fra le serie, quelle dedicate all'Armata Rossa, alle più importanti attrazioni delle città, alle battaglie militari... – e, sotto gli incarti e nelle scatole, si potevano trovare libri e giochi, prodotti dalle fabbriche di cioccolato, nonché programmi teatrali e modellini di konka (tipo di trasporto pubblico).

L'ultima sala è dedicata al 20° secolo, con i suoi mutamenti. L'Unione Sovietica ha profondamente modificato l'industria dolciaria e la direzione è cambiata. Le vetrine espositive contengono dolci tradizionali e delle feste, specialità che ogni famiglia sovietica conosceva ed amava. Mishka Kosolapy, Alyonka, Krasnaya Shapochka, Kara-Kum e altri sono il simbolo di un'epoca. Inoltre, il Museo possiede alcuni pezzi d'eccezione: l'unico imballaggio con il ritratto di Joseph Stalin e la scatola di cioccolatini prodotta per celebrare il ritorno sulla Terra di Yuri Gagarin, il primo uomo a volare nello spazio, ideata a tempo di record, in una notte! E non manca una produzione speciale per le Olimpiadi del 1980.

Olte alle sale, il Museo offre al visitatore la possibilità di seguire il programma interattivo, ovvero un'escursione storica nel gusto; bere la cioccolata secondo l'antica ricetta Maya e degustare quella calda di Denis Diderot (si dice che il grande filosofo fosse così dipendente dalla bevanda, da non poter trascorre neanche un giorno senza!), così come le praline preparate secondo un'antica ricetta. Organizza anche una mini escursione tra i processi di produzione: una storia step-by-step e una demo su come le fave vengono trasformate in cioccolato. E per bimbi ed adulti, si può assistere ad un seminario, dove ciascuno può creare soggetti di cioccolato, barrette o praline.

www.chocoandcacao.ru/









Cioccolato Made in Italy sul palcoscenico universale

La ricerca della qualità come percorso di sostenibilità, che accomuna tutti i protagonisti della filiera, dal coltivatore al cioccolatiere professionale, contraddistingue l'operato di **Icam**. E questo è il racconto che ha coinvolto visitatori e professionisti durante Expo 2015, fil rouge dei cooking show, delle degustazioni e delle conferenze ideate nei 6 mesi. "Il lascito di Expo è una accresciuta consapevolezza dell'apprezzamento del mercato per questo modo di intendere i prodotti e lo stimolo a proseguire nella ricerca e nello sviluppo comune", dichiarano in azienda. La linea dei cioccolati monorigine **Icam Linea Professionale** rappresenta questa filosofia di sviluppo e rapporto diretti con cooperative locali e sono il risultato tangibile di un percorso realizzato.

Fondente Monorigine Dominicana – Cacao 75%, Fondente Gran Cru Los Palmaritos – Origine Dominicana – Cacao 75%, Fondente Gran Cru Los Vasquez – Origine Dominicana – Cacao 75%, Fondente Extra Bio – Cacao 70% , Latte Prestige Bio – Cacao 32%, Bianca Bio, Cacao Magro Bio, Cacao 20/ 22 Bio, Gocce da Forno Bio – Cacao 45%
La qualità delle fave di cacao con cui sono realizzati questi prodotti è migliorata al punto da essere annoverate fra i cacao *fine of flavour*, in grado di ottenere certificazioni biologiche in tutto il mondo, e la Repubblica Dominicana è così diventata uno dei primi dieci Paesi esportatori di cacao al mondo e il primo produttore di cacao da agricoltura biologica.

Fondente Monorigine Uganda – Cacao 78%
Nel 2010 Icam ha costituito Icam Chocolate Uganda Ltd per realizzare un centro per la raccolta del cacao, dare supporto e formazione agli agricoltori, consentendo in soli 4 anni la piena valorizzazione dei raccolti e l'incremento della redditività delle piantagioni.

Fondente Cru Pachiza – Monorigine Perù – Cacao 70%, Latte Monorigine Perù – Cacao 39%
Incremento dei profitti dei coltivatori e miglioramento della qualità della vita degli associati alla cooperativa: oggi il cacao è una delle principali attività agricole del Paese e fonte di reddito sostenibile per 30.000 famiglie.
www.icam.it
www.icamprofessionale.it



Cannoli, variegati, ricoperti e granellati



I cannoli in cialda **Bussy**, da riempire farciture cremose, possono essere anche ottime basi per mono. Si tratta di croccanti cilindri di cialda arrotolata in tre formati, senza coloranti artificiali, conservanti e grassi idrogenati. Ricoperti internamente con cacao nero o bianco, per garantire croccantezza, sono proposti in numerosi gusti e coperture per abbinamenti a piacere. I più adatti a ricette invernali sono il Cannolo Moretto, a base di cacao e caramello; il Variegato al cacao con cialda bicolore e ricopertura sia interna che esterna al cacao nero; il Ricoperto ed i Granellati, con granella di cacao, caffè, meringa, amaretto e cocco.
www.bussy.it



Disco Choc













I NUOVI DISCHI IN SOTTILE CIOCCOLATO BIANCO

] *Spessore: 2mm*





Buoni da mangiare
e facili da tagliare.
Perfetti per decorare
qualsiasi torta!

Guarda il
video tutorial!

Modecor Italiana S.r.l.
Via G.Maggi,2 - 21030
Cuvio (VA) - ITALY
www.modecor.it
Tel 0332 658 311

QUALITÀ
INNOVAZIONE
SERVIZIO

Quality



LA CONSAPEVOLEZZA DELLA DIVERSITÀ

Il controllo del processo produttivo ma soprattutto una speciale sensibilità sono per il francese ***Franck Morin*** *fondamentali per scoprire e comprendere il potenziale delle fave*

La cioccolateria francese **A. Morin** di Donzére, in Provenza, ha tradizioni antiche, risale infatti al 1884, quando Gustave Morin inizia a lavorare come cioccolatiere-confettiere per i monaci dell'abbazia di Aiguebelle, poi il figlio André continua l'attività paterna creando una propria cioccolateria artigianale e mettendo a frutto l'esperienza acquisita in vari anni e tramandando al figlio Jean-François la sua passione, a sua volta trasmessa ai propri figli. Ora è la volta di Franck a entrare nell'azienda di famiglia.
Il principio base di questa azienda è quello di tracciare le materie prime utilizzate in tutta la filiera, così la famiglia coltiva 14 ettari con più di 4000 mandorli, nocciole e griottine. Seguendo questa politica, dato che le fave di cacao non possono crescere nel clima della Provence, i Morin si approvvigionano direttamente dai produttori, controllando i raccolti e le fasi iniziali di lavorazione in loco. La voglia di condividere le conoscenze, di comprendere e migliorare la qualità dei prodotti spinge Franck Morin a viaggiare per incontrare i coltivatori di cacao, così partendo da ottime fave ottiene dei mono-origine in grado di soddisfare i palati più esigenti.
www.chocolaterie-morin.com

Qual è la particolarità del vostro cioccolato?
Acquistiamo le fave direttamente dai produttori e più precisamente da quattro zone del Perù: **Piura**, a nord, dove acquistiamo da una piccola cooperativa che coltiva antiche piantagioni che contengono per il 70% fave bianche. **Chanchamayo**, nella zona centrale, anche qui si tratta di una piccola cooperativa con antiche piantagioni interamente coltivate con sistemi biologici, abbiamo lavorato molto con loro per ottenere la giusta fermentazione ed essiccazione delle fave. **Rio-Ene** è una comunità molto isolata, occorre una giornata di piroga per raggiungerla, vive seguendo le proprie tradizioni e coltiva varietà antiche in modo biologico. **Pablino** è un coltivatore, anche lui è impegnato nel biologico e fa un ottimo lavoro agroforestale. Le sue piantagioni sono molto ben coltivate e diversificate. Tra le piante di cacao viene coltivato il caffè, al suolo si possono trovare zucche, gli alberi da ombra sono sia da frutta che specie rare destinate alle segherie.

Qual è il vostro impegno?
Lavoriamo con loro con spirito di sviluppo equilibrato e duraturo. Noi siamo un'impresa artigianale e non abbiamo la possibilità di andare a cercare tutte le varietà di cacao. In Vietnam ed Ecuador lavoriamo con partner che hanno le nostre idee. Per le altre origini, collaboriamo il più possibile con filiere corte, con importatori che condividono la nostra sensibilità verso il biologico.

Secondo la sua esperienza quali sono le fave migliori?
L'ideale per me sono le fave che derivano da alberi che sono stati seminati e che permettono di avere una grande diversità genetica. Alberi che si sono adattati al meglio sotto l'ombra di altre coltivazioni biologiche e durature. Naturalmente siamo coscienti che non possiamo controllare tutto e qualche volta dobbiamo arrivare a compromessi.

Come fate ad ottenere il meglio dalla fava?
La trasformazione delle fave di cacao in cioccolato non segue un processo di fabbricazione sempre identico. Non c'è un buono o cattivo modo di fare il cioccolato. Il mio obiettivo è quello di scoprire le potenziali aromatiche di ciò che ci dà la natura. Si tratta di un'interpretazione molto personale che traduce la mia sensibilità e anche il mio carattere. L'importante è comprendere ciò che avviene durante la lavorazione, di provare ad adattarsi al prodotto. Il nostro è un metodo globale che comincia molto prima della produzione con la scelta dell'attrezzatura. L'esperienza e la sensibilità del cioccolatiere sono fondamentali.

Qual è il vostro metodo di lavorazione?
Partendo dalla torrefazione si comincia ad avere una piccola idea di ciò che si può fare con le fave di cacao, scoprendone il loro potenziale. Non vi sono tempi o temperatura predefiniti. Bisogna stare dietro alle macchine, gustare in continuazione, adattarsi per andare verso ciò che s'immagina. Durante la fabbricazione il processo può cambiare, i parametri vengono variati grazie all'esperienza. Si vanno a scegliere macine più o meno fini, una determinata conca piuttosto di un'altra perché si sa che una va ad agire più sulla cremosità, l'altra sulla fluidità e, ancora più importante, è che tutto ciò influisce sul gusto. E così si assaggia, si adatta il processo aumentando o diminuendo la temperatura, si allungano o diminuiscono i tempi di lavorazione...

E così nascono i vostri prodotti!
La mia filosofia per quanto riguarda la fabbricazione del cioccolato è quella di far esaltare al meglio la fava rispettando l'autenticità della materia prima. Per questo motivo, generalmente, tostiamo in modo leggero, usiamo una macina non troppo fine per aggiungere la minor quantità di burro di cacao ed eseguiamo un concaggio piuttosto corto.

Qual è la vostra gamma?
Abbiamo una gamma importante di differenti cioccolati che proponiamo in tavolette per i negozi specializzati e in blocchi per i professionisti, chef, pasticcieri, cioccolatieri. Ciò che cerchiamo di apportare è un'esperienza gustativa, la consapevolezza della diversità. Qualche volta abbiamo dei piccoli lotti di fave e così facciano delle serie limitate. Insegniamo al cliente che le fave di cacao sono prodotti della natura e, in funzione dei diversi parametri dovuti al clima, il gusto può variare da una raccolta ad un'altra.

Quante persone lavorano nella vostra azienda?
Siamo nove fissi più gli stagionali in funzione degli ordini.

Riguardo al packaging delle tavolette, come siete arrivati all'attuale confezione?
Abbiamo dovuto fare una scelta sul tipo di imballaggio. L'obiettivo era quello di poter preservare il cioccolato dalla luce e dall'aria per evitare l'invecchiamento precoce, l'ossidazione, l'imbiancamento e la perdita di aromi. Bisognava inoltre che fosse riciclabile. Così abbiamo scelto di imballare le tavolette in una carta di alluminio saldata che è 100% riciclabile, offre una buona protezione contro la luce e, in rapporto al suo spessore, una buona barriera contro l'aria. Poi l'involucro per proteggere l'incarto di alluminio permette di recepire le informazioni necessarie. La carta utilizzata è anch'essa riciclabile stampata con inchiostri solubili in acqua.

Come avete scelto il logo?
Per molto tempo abbiamo venduto le tavolette pure ori-



a fianco
Le confezioni delle tavolette A. Morin.

sotto
Accanto alle fave distese per l'essiccazione.



gine confezionate in una carta bianca con una fascia che indicava il Paese e sul retro le informazioni: denominazione, peso, ingredienti... Ciò era dovuto al fatto che queste confezioni erano destinate ai professionisti. Abbiamo impiegato molto tempo per arrivare alla confezione attuale. Mi avevano presentato imballaggi troppo lineari, altri troppo complessi, altri un po' antichi, tutto ciò per veicolare messaggi verso il consumatore. Pur valutando tutti i consigli, ho optato per un'etichetta che mi rappresentasse facendo apparire la mia identità. Il logo "A. Morin" sopra un disegno che rappresenta la nostra città può sembrare un po' carico ma è quello storico, con in alto l'iscrizione "de père en fils depuis 1884" per ricordare la nostra storia. Il colore di fondo è caldo, e ricorda la Provenza, una regione molto soleggiata. Sotto una rappresentazione di una carta geografica per trasmettere l'importanza del viaggio. Informazioni semplici e leggibili. Nella parte centrale inseriamo un'etichetta autoadesiva con il nome del Paese di origine della fava, e sul retro sono stampati direttamente sulla confezione la denominazione del prodotto, il lotto e gli ingredienti.

Milena Novarino

Per risultati di alta gamma



Grande estimatore del cioccolato **Domori** – azienda distintasi sin dagli inizi per il lavoro di recupero e valorizzazione della pregiata varietà di cacao Criollo – il pastry chef **Diego Crosara** – membro del **Team Massari** (unitamente ai campioni del mondo Donatone, Boccia, Forcone e Comaschi), che tutto l'anno si occupa di formazione sul territorio e nelle strutture aziendali, Domori Academy e Classe di Gelato – sottolinea le peculiarità positive delle coperture da laboratorio: "ricerco sempre la qualità elevata e in pasticceria le uso per valorizzare al massimo il prodotto finale". Sono svariate le tipologie e provenienze disponibili, ciascuna con note caratteristiche di aroma e gusto: "Per una mousse in cui voglio evidenziare il buon sapore del cioccolato, utilizzo un **Sambirano 70%** per un prodotto finale ricercato. Per una mousse 'importante', in cui sono presenti frutti rossi, posso scegliere un **Madagascar** dalle note fruttate che ben vi si sposano, esaltando i toni aciduli. Molto interessante è anche **Sur del Lago**, con aromi di mandorle e caffè. Se invece vogliamo una copertura adatta a più tipi di preparazioni, consiglio il versatile **Morogoro**, dalle note speziate e legnose. È ottimo per varie preparazioni di base, dal pan di Spagna ai cake, con prevalenza di tratti dolci".

E Crosara indica anche il suo preferito: "Il **Chuao** dal Venezuela, di cui si producono quantità ridottissime. Lo amo per la sua straordinaria dolcezza, i sentori di miele, la buona acidità e il retrogusto che lascia. È perfetto anche come cioccolato da degustazione, da assaporare di per sé".

E in quanto ai motivi per cui consigliare l'impiego di Domori in pasticceria, nelle sue varie declinazioni, Crosara indica "la versatilità nella lavorazione, i particolari sentori che si sprigionano dal cacao, e le caratteristiche di eccellenza che ne fanno un prodotto lontano dalla standardizzazione, per risultati di alta gamma".

www.domori.it





crystalDEXTROGRAPE
pure grape crystalline dextrose



crystalSWEETGRAPE
pure grape crystalline sugar



crystalFRUCTOGRAPE
pure grape crystalline fructose

L'UNICO ZUCCHERO CRISTALLINO PURO DALLA FRUTTA

Naturalia

Fruit natural sugars

NATURALIA INGREDIENTS srl
Via Avv. R. Ballatore 5
I - 91026 Mazara del Vallo (TP)

T. +39 0923 906332
F. +39 0923 907219
E. info@naturaliaingredients.com

www.naturaliaingredients.com

ANIME AL LIQUORE

*Il **colaggio in cipria** è il metodo tradizionale per preparare i **liquorini**, con all'interno sciroppo con liquore. Si tratta di un sistema di lavoro piuttosto impegnativo, capace di mettere in risalto artigianalità e talento*



Il cioccolatino contenente liquore è una vera prelibatezza, un piccolo scrigno che racchiude gocce di energia. Quando viene messo in bocca, la sensazione è particolare: per essere degustato bisogna romperne il guscio e mescolare il liquido che fuoriesce con il cioccolato che l'avvolge. Un'alchimia storica che richiede una tecnica di preparazione e una ricerca per il giusto abbinamento cioccolato/liquore, perché i due elementi si avvolgono ma rimangono distinti.

Come si ottiene? Con **la colatura in cipria**, che sfrutta la proprietà dell'amido di creare una camicia protettiva. Un secolo fa, nel manuale "Pasticciere e Confettiere Moderno", Hoepli 1907, **Giuseppe Ciocca** scriveva: "quest'operazione credo che sia a cognizione di tutti, non essendo oramai cosa nuova". Ma, a distanza di oltre un secolo, le cognizioni che in passato facevano parte del sapere di ogni pasticciere si stanno perdendo. Moderni sistemi di lavorazione hanno modificato i procedimenti e, di conseguenza, anche ricette e sapori. **I segreti dell'arte pasticcera non stanno solo nella ricetta, bensì nella tecnica e nell'abilità di chi la elabora**, quindi riscoprire alcuni procedimenti storici può essere importante proprio per far conoscere sensazioni che escono dagli standard attuali.

Per cipria si intende una polvere di amido finissima (riso, mais, frumento) da utilizzarsi ben secca. Il **Vialardi**, capo cuoco e pasticciere della Real Casa Savoia, del principe Carlo Alberto e del re Vittorio Emanuele II, nel "Trattato di Cucina, Pasticceria moderna, Credenza e relativa Confetturia", (Favale Torino, 1854), consiglia di procurarsi una scatola di latta quadrata, riempirla di amido, rendere la superficie uguale e imprimere modelli di scagliola, gessi o altra sostanza (castagne, nocciole...), rappresentanti le figure che si vogliono ottenere, in modo che la forma resti impressa per circa un centimetro.

Per una buona riuscita di un liquorino, la cosa più importante è la condizione dell'amido che deve essere molto secco. "Con un'umidità superiore al 6-7% – spiega **Leonardo Di Carlo** (appassionato esperto nonché autore di "Tradizione in Evoluzione – Arte e scienza in pasticceria", Chiriotti Editori, giunto alla seconda ristampa e disponibile anche in lingua inglese per il mercato estero, shop.chiriottieditori.it) l'amido non ha la capacità di far formare la cristallizzazione in modo perfetto e regolare, causando per esempio difficoltà di asciugatura delle anime. Per un amido ben asciutto e aerato, lo stesso va posto in stufe a 80°C-100°C per 36-48 ore e aerato di tanto in tanto per alcuni giorni. La prova del nove si ha quando lo si stringe tra le mani e non si appallottola più, oppure quando si realizzano le forme desiderate e non si attacca agli stampi; questo vuol dire che l'umidità è scesa a 6-7% ca. ed è pronto per essere utilizzato".

Riprendiamo quando dice il **Ciocca**: "Cuocere lo zucchero in una casseruola ben pulita, senza però sgrassarlo né con aceto, né con aggiunta di glucosio. Quando lo zucchero avrà raggiunto i 36°C di cottura, aggiungere un quinto di spirito, e anche più per certe qualità speciali, ogni kg 5 di zucchero e colare quasi freddo mantenendo coperto il recipiente con una tela bagnata per evitare che lo zucchero faccia la crosta, passare sempre dal setaccio il composto prima di colarlo". La miscela così preparata viene colata nei vari incavi predisposti nella cipria a mezzo di imbuto o crispino.
"Occorre utilizzare distillati o infusi a 90°Vol. – consiglia **Mauro Morandin** di Saint Vincent, Aosta, che ancora oggi produce i liquorini con il classico metodo tradizionale del confettiere –, non bisogna usare liquori, perché contengono già zuccheri. Ma si deve preparare uno sciroppo a 35°Brix. Con un litro di distillato si preparano 5 kg di sciroppo e con 1 l di preparato si ottengono circa 8 kg di cioccolatini. La difficoltà maggiore è ottenere un'ottima cristallizzazione. Dopo la colatura occorre far riposare le anime nelle cassette per circa 48 ore. Dato che la cristallizzazione dello zucchero si fa sempre per deposito, è bene capovolgere le cassette sopra un asse, dopo circa 12 ore per permettere una cristallizzazione omogenea e uniforme da tutti i lati. Dedicate poi la massima cura nel levarli dall'amido e nel pulirli".
"È importante che, durante il colaggio dello sciroppo – prosegue Leonardo Di Carlo –, l'amido sia caldo (60°C ca.), per avere un raffreddamento lento con una cristallizzazione regolare e una parete resistente. Inoltre, il contenitore di amido deve essere al riparo da vibrazioni per evitare di compromettere la cristallizzazione finale". Per evitare che lo sciroppo interno rimanga troppo liquido e quindi che chi li mangia possa inavvertitamente spanderne una parte sugli abiti, Ciocca consigliava di aggiungere al liquore 2 g di agar agar ogni 5 kg di zucchero. Questa quantità è sufficiente per densificare un po' lo sciroppo senza renderlo troppo gelatinoso, evitando che si spanda.
Una varietà di ricette con percentuali diverse di zucchero, acqua e infusioni di spezie e profumi in alcool sono spiegate da **Luca Mannori** nel testo "Come Musica - Elementi di pasticceria", Chiriotti Editori. La sua proposta degustativa prevede dei cucchiaini in cioccolato su cui poggiare i liquorini, un'interpretazione moderna del sistema tradizionale.
Variatissimi possono infatti essere i formati da colare in cipria per anime di liquori: sono però da preferirsi i modelli lisci, così come le forme di bottigliette e fiaschetti che, passate al cioccolato, vengono poi incartati con la tipica etichetta che porta il nome del liquore inserito all'interno.
"Non tutto il cioccolato si adatta per ricoprire i liquorini – puntualizza Morandin – e ogni prodotto ha il suo cioccolato, ad esempio noi usiamo quello al latte per il limoncello, il fondente ma, con percentuali diverse, per grappa e genepy. Il cioccolato è importante tanto quanto il liquore, viene quindi preparato apposta, selezionando e miscelando qualità con caratteristiche e provenienze diverse. Per i vini è particolarmente difficile trovare il giusto equilibrio: con il Brunello abbiamo creato apposta una miscela fondente che si abbina esaltandone il sapore. Le accoppiate con i vini chinati sono più facili, perché il cioccolato ben si adatta a questi gusti". È importante che la degustazione avvenga almeno dopo 7-10 giorni, tempo necessario per permettere allo sciroppo di stabilizzarsi.

Infuso arabica stellata

grani di pura Arabica	**g 150**
anice stellato	**g 15**
vaniglia Bourbon	**g 1**
alcool puro 90°Vol.	**g 500**

Schiacciare il caffè, raschiare la polpa del baccello di vaniglia, aggiungere l'anice stellato e mettere tutto in un contenitore di vetro. Aggiungere l'alcool e lasciare macerare per circa dieci giorni, muovendo il barattolo di tanto in tanto. Filtrare e adoperare.

Luca Mannori
Foto Giancarlo Bononi



Alcuni passaggi per realizzare i liquorini secondo la tecnica sviluppata da Luca Mannori per il suo libro "Come Musica" (Chiriotti Editori).



AL CUORE DEI LIQUORINI, SECONDO ALESSANDRO

*Presso la **Pasticceria Dalmasso** di Avigliana, To, si producono circa 35-40 kg di liquorini l'anno, in maniera artigianale, secondo la ricetta tramandata dal Vialardi, dal Ciocca e dai grandi confettieri del passato che usavano una polvere di amido finissima (cipria)*

Alessandro, quanto sono amati?
Chi ama i prodotti alcolici rimane stupito del fatto che ci sia ancora qualcuno che li produce artigianalmente e così li acquista senza esitare, a prescindere dal prezzo.

Dove hai appreso la tecnica per realizzarli?
I primi liquorini li ho visti fare a scuola, presso l'Arte Bianca di Torino (oggi Ipssar Jacopo Beccari), dal mio professore **Giampiero Gertosio**. Poi ho approfondito la tecnica pratica con **Mauro Morandin** a Saint-Vincent, Aosta: un privilegio aver avuto due maestri di tale calibro!

In generale, quali sono i cioccolatini più richiesti?
C'è stato il momento degli speziati (quelli al peperoncino continuano ad avere tanto successo), poi il periodo degli infusi, quello dei cioccolatini cru con alta percentuale di cacao tipo 80-85%. A Natale poi i nostri clienti cercano i liquorini e chiedono tanto i cremini e i gianduiotti. Un altro prodotto che da noi va tantissimo è la frutta candita ricoperta di cioccolato di tutti i tipi, come pere, fichi, arance, limoni e albicocche.

Come li presentate?
Esposti nel banco apposito: le scatole le prepariamo al momento dell'acquisto davanti al cliente, che può scegliere tra tutto l'assortimento.

Sta cambiando l'abitudine al consumo delle praline?
Ormai è da qualche anno che la pralineria in generale viene acquistata come "dolce prezioso" e i clienti stessi la definiscono un pensiero elegante per occasioni particolari, fra cui feste di ricorrenza tradizionali.

Milena Novarino

Martellato

Le tue specialità, la nostra passione.

Stampi Policarbonato per Mignon

MINI *Choco Fill*





MADE IN ITALY

Richiedi il catalogo NOVITÀ Autunno Inverno 2015/16
o scaricalo dal sito

www.martellato.com

1 33 Erbe

	g	%
zucchero semolato canna bianco	**1. 000**	**65,15**
acqua	**235**	**15,31**
Arquebuse 33 erbe 45% Vol.	**300**	**19,54**
cioccolato fondente	**64%**	**q.b.**
peso totale	**1,54 kg**	**100**

Per questa preparazione bisogna essere provvisti di cassetta di amido di mais (asciugato) e stampini di gesso incollati su un bastoncino, per poter imprimere nell'amido il calco desiderato.
Per asciugare l'amido: chi non avesse mai praticato questa tecnica, deve mettere l'amido di mais "nuovo" per due giorni a 80°C, avendo cura la mattina e la sera di "arieggiarlo" con una frusta. L'amido destinato al colaggio verrà conservato sempre per quest'uso, e generalmente riscaldato in stufa la sera prima dei colaggi, per togliere l'umidità assorbita nel periodo di non utilizzo.
Cuocere lo sciroppo di acqua e zucchero, avendo cura di bagnare il bordo della casseruola con un pennellino umido, dopo la bollitura, per evitare la formazione di cristalli di zucchero. Cuocere a 110°C, togliere dalla fonte di calore e mettere a bagno il fondo della pentola in acqua fredda, per abbassare rapidamente la temperatura, versare l'Arquebuse (distillato tipico piemontese fatto con 33 erbe secche e fresche) nello sciroppo caldo a 70°C, coprire con un panno umido e fare riposare 5 minuti. Nel frattempo, lisciare la cassetta di amido, imprimere le forme di gesso nell'amido. Mettere lo sciroppo caldo nell'imbuto dosatore con beccuccio piccolo, colare fino al bordo del calco impresso nell'amido, completare tutti i buchi stampati. Spolverare con un setaccio fine dell'amido (asciutto) sopra i liquorini appena colati. Dopo 4 ore, con l'aiuto di un ferro fatto a U, capovolgere fila per fila i liquorini, con molta delicatezza. Capovolgendoli completamente, permettiamo di fare la camicia di crosta zuccherina perfettamente uguale.
Il giorno seguente, spolverare l'amido in eccesso con un pennello asciutto e depositare su griglie; soffiare con aria compressa a bassa pressione, per evitare di bucare la camicia di zucchero. Ricoprire con fondente temperato. Conservare nel banco da pralineria a 18°C, umidità controllata.

2 Botte

	g	%
panna UHT 35% m.g.	**400**	**28,7**
cioccolato bianco	**550**	**38,73**
cioccolato al latte 35%	**150**	**10,56**
pasta di mandorle 50%	**130**	**9,5**
purea di mandorle	**30**	**2,11**
burro anidro liquido	**60**	**4,23**
rum a 50° Vol.	**100**	**7,04**
peso totale	**1,42 kg**	**100**

Tritare nel cutter i due cioccolati, fino ad ottenere una granella fine. Bollire la panna, versarne un terzo sul cioccolato, azionare il cutter per un minuto. Versare metà della panna rimasta ed emulsionare a media velocità per due minuti. Completare l'emulsione aggiungendo la panna restante. A parte, mescolare pasta di mandorle, purea di mandorle e rum. Quando si forma una crema omogenea, aggiungerla nel cutter insieme alla ganache e azionare per 1 minuto; terminare la preparazione aggiungendo il burro a temperatura ambiente. Mettere la crema in una sacca monouso da pasticceria, riempire gli stampi, precedentemente preparati con una camicia sottile di fondente. Lasciare cristallizzare la crema almeno per 12 ore. Chiudere con un sottile strato di copertura fondente.

Valori nutrizionali per 100 g di prodotto
energia (kJ) 1. 159,97
energia (kcal) 277,05
carboidrati (g) 19,80
grassi (g) 18,75
proteine (g) 4,72

3 Pallina arancia

	g	%
panna UHT 35% m.g.	**550**	**29,18**
glucosio	**125**	**6,63**
sorbitolo	**25**	**1,33**
zucchero invertito	**30**	**1,59**
marmellata di arancia amara	**30**	**1,59**
cioccolato al latte 35%	**1. 000**	**53,05**
cioccolato fondente 60%	**120**	**6,37**
buccia d'arancia	**1**	**0,21**
curry	**1**	**0,05**
peso totale	**1,89 kg**	**100**

Versare in un pentolino panna, glucosio, buccia d'arancia, sorbitolo e curry. Portare ad ebollizione mescolando con una frusta. Filtrare con un colino cinese. In un cutter tritare a granella fine i due cioccolati, versare la marmellata di arance sul cioccolato e una parte di panna ancora calda. Azionare il cutter a media velocità, aggiungere lo zucchero invertito ed infine la panna restante in due volte. Emulsionare alcuni minuti a bassa velocità. Controllare la temperatura, a 30°C colare nelle sfere vuote di fondente. Lasciare cristallizzare la crema e chiudere con copertura fondente temperata. Passare la pallina nel cioccolato temperato e rotolare su granella di cioccolato arancio e zucchero cristallino.

Valori nutrizionali per 100 g di prodotto
energia (kJ) 46,90
energia (kcal) 11,20
carboidrati (g) 2,90
grassi (g) 0

Alessandro Dalmasso
Avigliana, To
www.pasticceriadalmasso.com
Foto Remo Caffaro



1 ***Da sinistra***
33 Erbe / Peperoncino / Cocktail 3 vaniglie (Guinea, India, Bourbon)



2 ***Da sinistra***
Infuso menta piperita di Pancalieri / Botte / Gelatina limone-fragola.



3 ***Da sinistra***
Preferito classico / Pallina arancia / Pallina crema pralinata di nocciole

Silfer, l'arte italiana del freddo

Nato nel 1997, il brand **Silfer** è oggi di proprietà di **Heegen**: puntando sull'ottimizzazione delle risorse e sulla Ricerca e Sviluppo, l'azienda è impegnata nella produzione di una gamma, sempre più completa e ampia, di vetrine per la refrigerazione commerciale in grado di soddisfare le esigenze più disparate nei settori della pasticceria, gelateria, cioccolateria, gastronomia ed enologia.
"Chi punta all'eccellenza sceglie le vetrine Silfer. I migliori da oggi sono ancora più cool": questo il claim con cui l'azienda presenta la gamma, studiata per chi ama il design, la cura di dettagli e rifiniture. Le vetrine si caratterizzano per potenza, funzionalità ed affidabilità, grazie all'elevata qualità costruttiva e all'impiego di tecnologie e componenti di ultima generazione.
Risparmio energetico e basso impatto ambientale sono i fattori di successo dell'approccio produttivo di Heegen, che ha dotato le vetrine di motori ad alta efficienza che, a parità di resa, consumano una quantità inferiore di energia elettrica. Le apparecchiature impiegano inoltre gas refrigeranti CFC-free a basso impatto, sono costruite con materiali ampiamente riciclabili e hanno vetrate isolanti conformi alla normativa EN UNI 1279.
Le linee **Quadro**, **Quadro NEO** e **Samoiedo** sono tutte dotate di illuminazione a LED di serie con fermata notturna programmabile. Nella vasta offerta si distinguono i modelli per la **conservazione dei vini**, con tre temperature per ogni colore e gradazione, e quelli **per il cioccolato**, in grado di offrire un ambiente ermetico a garanzia di livelli costanti di temperatura e umidità.
La rete di Rivenditori Autorizzati, di comprovata professionalità, fornisce un servizio di assistenza lungo l'intero ciclo di vita dei prodotti, dall'acquisto alla riparazione, a garanzia di apparecchiature sempre efficienti.
www.silfer.com



Dal delta del Mekong

Vietnam 73 è il cioccolato fondente al 73% di cacao, prodotto con fave di cacao Trinitario provenienti dal delta del Mekong, la regione più fertile dell'Asia. Cru della linea **Belcolade** Origins, selezione di cioccolati monorigine, si distingue per il pronunciato aroma di cacao acido arricchito con agrumi, legno e note di tabacco, con bouquet distintivo che rispecchia le peculiarità della terra d'origine delle fave, ed è privo di lecitina, additivi ed aromatizzanti.
Vietnam 73 è il primo frutto di **Cacao-Trace**, il programma di sostenibilità firmato **Puratos** dedicato alla creazione di partnership dirette con i contadini delle piantagioni. L'obiettivo di Cacao-Trace è quello di garantire la produzione a lungo termine di cacao promuovendo lo sviluppo sostenibile dell'intera filiera, il tutto nel rispetto dei più elevati canoni di qualità e tracciabilità.
"L'approccio di Puratos in Vietnam è unico – dichiarano –: i nostri esperti agronomi lavorano a stretto contatto con i coltivatori all'interno delle loro comunità, insegnando loro i metodi migliori per incrementare la produttività delle piantagioni. Ogni fase del processo, dalla raccolta delle fave alla loro fermentazione ed essicazione, è gestita direttamente in loco; in questo modo riusciamo ad avere il pieno controllo sulla qualità, garantendo un cioccolato dal gusto eccellente e costante".
www.puratos.it





Caffè Diemme
dal 1927











TORREFAZIONE DUBBINI





Diemme S.p.A. - Via Battaglia 69 - 35020 Albignasego (PD), Italia
t: ++ 39 049 8713311 - f: ++39 049 8720040 - diemmecaffe.com - torrefazionedubbini.com



EMMANUEL HAMON

www.patisseriehamonemmanuel.com



VIOLETA

Crema pasticcera

latte	**L 1/2**
zucchero	**g 125**
tuorli	**g 60**
uova	**g 30**
bacche di vaniglia	**n 2**
crema in polvere	**g 40**

Mousse alla violetta (1500 g)

crema pasticcera	**g600**
panna montata	**g960**
gelatina	**g 10**
aroma di violetta	**g qb**

Preparare una crema pasticcera e prelevarne i 600 g necessari. Incorporare la gelatina, già sciolta in acqua fredda, nella crema pasticcera ancora calda. Quando quest'ultima arriva 35°-40°C, unire la panna montata.

Cremoso ai frutti di bosco e violetta (885 g)

purea di frutti bosco e violetta	**g300**
panna UHT	**g 90**
tuorli	**g 225**
zucchero	**g 120**
fogli di gelatina	**g 8**
panna montata	**g 150**

Portare la panna ad ebollizione con la purea di frutta. Versare sui tuorli sbianchiti con lo zucchero. Cuocere a 85°C e, fuori dal fuoco, aggiungere la gelatina idratata. Lasciare raffreddare e unire la panna montata. Versare in uno stampo da 16 cm ed abbattere.

Biscuit al pistacchio (1085 g)

albumi	**g 350**
zucchero	**g 180**
mandorle in polvere	**g 250**
pasta di pistacchio	**g 75**
zucchero a velo	**g 180**
farina	**g 80**

Montare a neve albumi e zucchero. Con una spatola, unire il mix setacciato di mandorle, zucchero, farina e la pasta di pistacchio, poi mescolare delicatamente. Stendere su una placca da 60x40. Disporre 6 dischi da 16 cm in una teglia da forno. Cuocere a 170°C per 15-20 minuti.

Croccante al cioccolato bianco e lampone (675 g)

cioccolato bianco	**g400**
crêpe dentelle	**g 150**
lamponi essiccati	**g 50**
burro	**g 75**

Sciogliere separatamente cioccolato al latte e burro, incorporare i lamponi ed aggiungere la crêpe dentelle. Stendere sul biscuit.

Montaggio

In un cerchio da 18 cm di diametro, collocare un disco di biscuit ricoperto di croccante. Colare a mezza altezza la mousse alla violetta. Continuare con il secondo biscuit ed uno strato di cremoso. Finire ricoprendo con la mousse alla violetta. Abbattere. Smodellare e rifinire, usando l'apposita pistola a spruzzo, con un mix di cioccolato bianco (circa 40%), burro di cacao (circa 60%) ed ossido di titanio. Decorare.

GAMI

Into the Story

Once Upon The Time...



Cioccolato, il "Cibo degli Dei"



Una Storia Di Cioccolato



From Bean To Bar









...

We Temper...
You Create...

GULFOOD MANUFACTURING 27 - 29 October 2015 DUBAI WORLD TRADE CENTRE

Booth D1 - 54 Hall 1

GAMI

Gami Srl Via Lago di Lavarone, 14 Schio (VI) Italy Tel. +39 0445 576205 gami@gamitaly.com www.gamitaly.com

Eastway

Ricetta per 4 triangoli (stampo 40x30)



Pâte à bombe

tuorli	**g 240**
uova intere	**g 100**
zucchero semolato	**g 220**
acqua	**g 100**

Scaldare a bagnomaria tuorli, uova intere, zucchero ed acqua, poi montare in planetaria.

Mousse al cioccolato al latte (1880 g)

pâte à bombe	**g 540**
cioccolato al latte	**g 630**
crème fraiche*	**g 720**

* è un tipo di panna acida tradizionale francese contenente 35-40% di grassi.

Sciogliere il cioccolato. Montare la crème fraiche e, in planetaria con frusta, incorporarne un terzo nel cioccolato caldo. Terminare amalgamandovi con una marisa la pâte à bombe e la restante crème fraiche.

Ganache al tè verde (500 g)

cioccolato bianco	**g 300**
panna	**g 165**
glucosio	**g 30**
tè verde in polvere	**g 3**

In pentola, scaldare panna, tè verde in polvere e glucosio sino a circa 80°C. Versare sul cioccolato bianco sciolto, mescolare e raffreddare.

Biscuit al tè verde (1900 g)

burro	**g 300**
zucchero	**g 475**
mandorle in polvere	**g 415**
farina	**g 135**
uova	**g 550**
tè verde	**g 40**

Mescolare burro e zucchero, poi unire mandorle, farina e tè verde in polvere. Mescolare 2 minuti. Unire le uova in più riprese. Stendere il biscuit su 1/2 teglia da forno da 60x40. Cuocere a 170°C per 10 minuti.

Croccante al pralinato feuilletine

pralinato	**g 350**
cioccolato al latte	**g 95**
pailleté feuilletine	**g 90**

Sciogliere il cioccolato al latte, incorporare nel pralinato, mescolare bene e poi unire il pailleté feuilletine. Dressare in uno stampo rettangolare da 24x30 cm.

Cremoso allo yuzu (780 g)

succo di yuzu	**g 140**
succo di limone	**g 30**
buccia di limone	**n 1/2**
uova intere	**g 200**
zucchero	**g 120**
gelatina	**g 3**
burro di cacao	**g 40**
burro	**g 250**

In pentola, scaldare succo di yuzu, succo di limone e buccia di limone. Sbianchire uova e zucchero, aggiungere i succhi di agrumi e cuocere il tutto in pentola sino ad ebollizione. Fuori dal fuoco, unire la gelatina sciolta e il burro di cacao. Raffreddare il cremoso a 45°C, poi incorporare il burro e mescolare con un mixer ad immersione. Versare il cremoso in verrine (circa 2 cm) poi lasciare raffreddare in frigorifero per un'ora.

Montaggio

In uno stampo da 40x30 cm, collocare un primo strato di biscuit al tè verde. Colare la ganache al tè verde e lasciare cristallizzare. Colare uno strato fine di mousse al cioccolato al latte, poi coprire con il secondo strato di biscuit.

Colare il cremoso allo yuzu, ricoprire con altra mousse al cioccolato al latte, l'ultimo strato di biscuit al tè verde e terminare con la restante mousse. Abbattere.

Tagliare in due nel senso della lunghezza, per ottenere 2 rettangoli da 30x20 cm. Proseguire tagliando a sua volta ciascun rettangolo in modo da ricavare 4 triangoli. Disporli in piedi e rifinirli usando l'apposita pistola a spruzzo con un mix di cioccolato bianco (40% circa), burro di cacao (circa 60%) e colorante verde. Disporre ciascun triangolo su una striscia di croccante e decorare.

Emmanuel Hamon
www.patisseriehamonemmanuel.com

CAMBIA IL GUSTO, NON LA SOSTANZA.



CINQUE CRU, UNA BASE UNICA.

Sur del lago
del Venezuela

Sambirano
del Madagascar

Apurimac
del Perù

Morogoro
della Tanzania

Arriba al latte
dell'Ecuador

La supremazia del cioccolato **Domori** incontra la nuova base Agrimontana. Frutto di una lunga ricerca finalizzata ad ottenere un prodotto autentico e professionale, ecco finalmente un coadiuvante tecnico per gelato al cioccolato che, pur nel rispetto dell'assoluta naturalità, garantisce struttura, palatabilità, equilibrio e cremosità ad un gelato secondo Agrimontana.
Seguicisu: www.domori.com cioccolatodomori | www.agrimontana.it Agrimontana

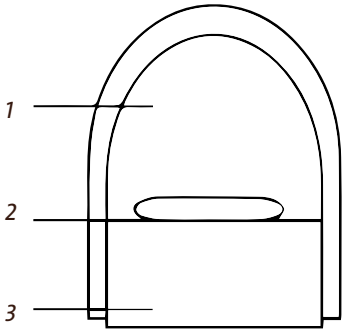
agrimontana

nitida.it



GERMOGLIO D'INVERNO
pralina stampata

Sandy Astrali / Pasticceria Opera / Castelfranco Veneto, Tv
www.pasticceriaopera.it



1 / Crema ganache Tahiti e mascarpone
2 / Marzapane amaro all'arancia candita
3 / Cremino croccante al gianduia

***Sandy Astrali** si è classificata al 2° posto in occasione delle selezioni italiane per il World Chocolate Masters durante lo scorso Sigep, alle spalle di Massimo Carnio, designato quale candidato italiano alla finale di Parigi dal 28 al 30 ottobre 2015. In questa pagina compare la pralina presentata da Sandy nel suo programma di gara, che comprendeva anche torta, snack da passeggio e pièce artistica*

Per la crema ganache Tahiti e mascarpone

Scaldare

panna 35% mg	**g 80**
glucosio	**g 40**
trimolina	**g 15**
baccello vaniglia	**n 1**

Unire mixando con

Zèphir 34%	**g 340**
mascarpone	**g 110**

Portare a 29°C.

Per il marzapane amaro all'arancia candita

Impastare

marzapane amaro	**g 150**
arancia candita	**g 50**

Stendere il panetto sottile e stampare dei dischetti che andranno posti tra le due creme del cioccolatino.

Per il croccante al gianduia

Unire

Favorites Gianduja	**g 150**
Guayaquil 64%	**g 75**
pasta di nocciola Piemonte	**g 150**
cialda finissima	**g 70**

Per la camicia della pralina

fondente Cuba 70%

Montaggio

Chablonare lo stampo con chablon nero e sfumare leggermente con alcool e bronzo. Temperare il fondente Cuba 70% e fare la camicia del cioccolatino. Preparare le creme e poi procedere inserendo inizialmente quella Tahiti e mascarpone, un dischetto di marzapane amaro all'arancia e poi il cremino croccante al gianduia. Chiudere i cioccolatini. Sformare dagli stampi.



Fantasie e funzionalità a Natale

Martellato rinnova la linea **Silicone Idea** interpretando le anime, classica e ludica, del Natale con variegato assortimento di stampi, per realizzare in poco tempo soggetti di cioccolato.
La collezione dedicata alla Natività, pensata per gli amanti della tradizione, è studiata per figure tridimensionali: consente, ad esempio, di allestire un presepe dolce in vetrina, intagliando un pandoro e collocandovi l'angelo con cometa, per poi popolarlo con i personaggi della Sacra Famiglia.
Trai soggetti più "giocosi" vi sono invece il Babbo a forma di gnomo e altri personaggi fiabeschi, a cui si aggiungono i nuovi Mini Christmas, stampi per piccoli soggetti, come l'orsetto che spunta dalla calza della Befana.
La costante ricerca di nuove forme, abbinata alla qualità del policarbonato, contraddistingue l'operato dell'azienda: per una panoramica esaustiva, **www.martellato.com**







Mini Christmas e stampo silicone angelo con cometa.

Per lavorare bean to bar

Ormai da 4 anni **FBM** ha intrapreso un percorso creativo/produttivo a fianco degli artigiani che lavorano bean to bar. "Per un'azienda che si è storicamente occupata di coadiuvare i cioccolatieri nell'ultima parte del processo (temperaggio), è appassionante approfondire gli altri passaggi della lavorazione sviluppando macchine e strumenti per i produttori che decidono di partire dai semi o dalla granella o dalla massa di cacao", afferma **Umberto Boscolo**.
La prima macchina FBM dedicata a questo tipo di lavorazioni è **Kleego**. La conca che lavora la massa di cacao, con differenti risultati entro le 5 ore di processo, grazie alle sue peculiarità sviluppa gli aromi delle particelle di cacao, modifica l'acidità eliminando gli acidi acetici e migliora la distribuzione del burro di cacao. Poi è stata la volta della temperatrice Unica, aggiornata per il "cioccolato da 2 ingredienti". A queste si aggiungono il tunnel verticale per stampi, che il produttore normalmente predilige per la produzione di tavolette e che, in poco spazio, garantisce la produzione fino a 5 stampi al minuto, e il mulino con ruote e basamento in granito – "come vuole la tradizione" – per raffinare granella e zucchero raggiungendo la corretta granulometria. "Il cioccolato, 'come dico io', è servito!".
www.boscolo.it
myblog.boscolo.it







CIALDE
BUSSY
BRICELETS DE VEVEY
MILANO 1967

BUSSY SRL • VIA SIRTORI, 50 • 20017 RHO (MI) • ITALY
MyBussy info@bussy.it • bussy.it • purpurry.it



CHERRY
la Sacher d'Abruzzo

Fabrizio Camplone / Caprice / Pescara
www.fabriziocamplone.eu
foto Giancarlo Bononi

Pan di Spagna al cioccolato (senza farina)

Ammorbidire

pasta di mandorle crude 1/1	**g400**
tuorli	**g40**

montare

albumi	**g600**
zucchero semolato	**g440**

aggiungere

cacao in polvere	**g 60**
copertura fondente sciolta	**g300**

Colare la massa in una teglia 40x60 cm, cottura a 170°C per 30 minuti v.a. e, una volta raffreddato, tagliare il pan di Spagna in tre parti uguali. Farcire con confettura di ciliegie (noi usiamo quelle di San Giuliano Teatino, paese in provincia di Chieti, famoso in regione per la qualità del raccolto).

Glassa morbida al cioccolato

A 110°C unire

glucosio	**g 200**
acqua	**g 350**
fondente 70%	**kg 1**

aggiungere

massa di cacao	**g 100**

Fare raffreddare, stendere sulla torta, poi tagliare.





QUESTE DUE PRALINE SONO UGUALI?



ONE SHOT ZERO

Pomati®

CHOCOLATE TECHNOLOGY

Nero Modicano

Il **Nero Modicano Elenka**, già lanciato con successo a Sigep 2013, mantiene anche oggi alto l'interesse e la richiesta da parte dei consumatori. Il gusto è un'esclusiva dell'azienda siciliana, che nasce dal cioccolato di Modica, frutto dell'antica lavorazione del cacao, che affonda le sue radici nella cultura precolombiana. Gli Aztechi lavoravano infatti i semi di cacao mescolandoli a spezie, fino a ottenerne una pasta dura, e questa tecnica fu tramandata a Modica dagli stessi spagnoli, che la scoprirono durante la conquista in America Latina. Ciò che rende il cioccolato di Modica un prodotto speciale è la particolare lavorazione: i semi di cacao vengono macinati senza essere privati del burro in essi contenuto, e poi sono mescolati a zucchero semolato e spezie varie. La temperatura mantenuta costante a 40°C conferisce al cioccolato la caratteristica pasta ruvida e granulosa. Con questa lavorazione a freddo, i cristalli di zucchero rimangono intatti, così come le proprietà organolettiche del cacao. **Nero Modicano** può essere in veste classica oppure nelle aromatizzazioni come Peperoncino e Cannella; fruttate come Mandarino, Frutti rossi, Arancia e Amarena. O ancora Pistacchio, Zenzero, Zafferano, Anice stellato, Caramello, Cereali...
Due le versioni: in busta da 1,6 kg in polvere, come base prebilanciata ricca di cacao da mescolare con acqua o con latte per ammorbidirne il sapore. In secchiello da 3 kg in pasta, come copertura per lavorazioni di gelateria e pasticceria, ricca dei tipici granuli di cioccolato che conferiscono la pienezza del gusto.
www.elenka.it







Linee dalla natura



Linee sinuose e regolari allo stesso tempo, come lo sono quelle della natura, caratterizzano ZEN100 di **Silikomart Professional**, dalla flessibilità e design particolari. Armonia ed equilibrio si fondono in questo ricercato stampo.
ZEN100 permette di realizzare semifreddi, mousse e preparazioni in cotto dal volume di 100 ml, dalle forme lisce e ben delineate, che richiamano quelle di sassi levigati dall'acqua.
www.silikomart.com/professional



Jellyfishadv.com

Prodotta in 20 minuti.

Prodotta in 5 secondi.*

*tempi di riempimento dello stampo con cioccolato e ripieno.





SCOPRI LA DIFFERENZA



One Shot Zero

Cioccolato e ganache, insieme. Qual è la novità? Realizzare una pralina ripiena in un solo passaggio. **Con la OSD Zero Pomati è possibile creare fino a 35 Kg di cioccolatini all'ora**, abbattendo tempi e costi di produzione. La macchina dosa automaticamente cioccolato e ripieno in stampi di diverse forme e dimensioni. Indispensabile per le lavorazioni speciali, come bottoni e linguette ripieni, la OSD Zero Pomati dà alla lavorazione una marcia in più.

ONE SHOT ZERO POMATI.
Piccole dimensioni, Grandi prestazioni.

ONE SHOT ZERO
Pomati®
CHOCOLATE TECHNOLOGY

POMATI GROUP S.R.L. - Via Aldo Moro, 14/16 - Z.I. Mirandolina, 26845 Codogno (LO) - Tel. 0377 33092 - Fax. 0377 34446 - www.pomati.it



SUBLIME AL GIANDUIA

Emmanuele Forcone
per Pavoni Italia
www.pavonitalia.com

Glassa lucida al cacao

zucchero	**g 375**
acqua	**g600**
glucosio	**g200**
panna	**g 250**
gelatina neutra	**g 375**
cacao	**g 150**
gelatina animale	**g 22**

Unire tutti gli ingredienti tranne la gelatina animale, cuocere a 104°C, aggiungere la gelatina animale e passare al mixer per 2 minuti. Raffreddare in abbattitore in positivo e conservare a 4°C. Utilizzare a 40°C.

Cremoso al cioccolato, nocciole e mascarpone

crema inglese di base	**g200**
copertura al latte	**g 110**
pasta nocciola Piemonte	**g 45**
mascarpone	**g 80**
gelatina animale	**g 2**
acqua per la gelatina	**g 10**

Fondere la gelatina animale reidratata nella crema inglese calda. Creare un'emulsione con l'aiuto di un minipimer tra crema inglese calda, pasta nocciola e cioccolato, assicurandosi che si superino sempre i 35°C. Quando la massa raggiunge 40°C, aggiungere il mascarpone e terminare l'emulsione.

Crema inglese di base

latte	**g 345**
panna	**g 230**
tuorli	**g 128**
zucchero	**g 50**
bacca di vaniglia	**n 1**
sale	**g 1**

Bollire latte e panna con vaniglia e sale, aggiungere i tuorli miscelati precedentemente con lo zucchero e cuocere a 83°C. Filtrare e utilizzare subito.

Fondo croccante cacao e nocciole

polvere di nocciole	**g100**
farina debole	**g 80**
cacao	**g 20**
burro	**g 100**
zucchero di canna	**g 100**

Utilizzando il burro morbido, aggiungervi tutti gli ingredienti ed impastare con la foglia. Appena formato l'impasto, coprire con pellicola e congelare. Quando è ben freddo, grattugiarlo con un'apposita grattugia e riporlo in congelatore. Al momento dell'utilizzo, versare in uno stampo ovale e infornare a 160°C per circa 15-20 minuti, fino a completa cottura. Una volta freddo, isolare con burro di cacao e cioccolato al latte.

Mousse al cioccolato e nocciole

crema inglese di base	**g 160**
saccarosio	**g 24**
copertura fondente 64 %	**g 60**
copertura al latte Arriba 36	**g 45**
pasta nocciola Piemonte	**g 65**
gelatina animale	**g 2**
acqua per gelatina	**g 10**
panna	**g 200**

Nella crema inglese di base calda, fondere lo zucchero e la gelatina reidratata. Fondere i cioccolati, aggiungere la pasta di nocciola e versare su di essi, a poco a poco, la crema inglese calda. Realizzare un'emulsione graduale, iniziando con la marisa per una struttura elastica e brillante, restando sempre al di sopra dei 35°C. Raffinare quindi l'emulsione con il minipimer e, quando la massa raggiunge i 38°C, alleggerire con la panna montata poco.

Biscuit al cacao

tuorli	**g 600**
zucchero	**g 520**
albumi	**g 650**
zucchero	**g 130**
farina	**g 130**
fecola	**g 130**
cacao	**g 130**
burro sciolto	**g 260**

Montare i tuorli con lo zucchero e gli albumi con l'altro zucchero. Amalgamare delicatamente le due masse ed aggiungere le polveri setacciate insieme, infine unire il burro fuso. Cottura in fogli per 10 minuti a 200°C (peso 800 g a teglia), valvola chiusa.



La cultura trasparente del caffè

"Ospitale, con garbo: ecco l'ingresso della **Diemme**": ad accogliere gli estimatori del caffè tostato d'eccellenza ci sono i fratelli **Giannandrea**, **Sebastiano** e **Federico Dubbini**, terza generazione della storica azienda di torrefazione fondata nel 1927, dai nonni **Emma** e **Romeo**. "Come spesso accade – sottolineano –, un caffè offerto è il primo passo per iniziare a conoscersi, un segno di quella trasparenza annunciata già dai luminosi ambienti. Qui comincia il racconto di quasi cent'anni di esperienza e innovazioni, che ci hanno portato a diffondere la cultura dell'espresso made in Italy in 40 nazioni e a dirigere prestigiosi locali, grazie a rapporti di partnership basati sulla fiducia reciproca, la trasmissione dei saperi e la personalizzazione dei servizi". L'arte della tostatura si esprime dalla selezione accurata di speciali monorigini, sino alla ricerca dell'equilibrio tra precisione tecnologica e perizia artigianale. La fedeltà alla tradizione e l'aspirazione al perfezionamento costante si amalgamano anche nella qualità del marchio **Torrefazione Dubbini**, gamma di caffetteria gourmet concepita già al tempo dei nonni degli attuali titolari, per essere abbinata alle creazioni d'alta pasticceria: "un sogno familiare oggi finalmente espresso, che si manifesta in un ritrovato gusto per l'esperienza sensoriale inaspettata. E così tra le specialità dolciarie, Torrefazione Dubbini, con la sua gamma di punta, **Caffè Superiore**, entra da ospite. Un ospite che i pasticcieri possono sperimentare infinite volte, quale naturale completamento della loro arte, grazie a veri e propri laboratori di contaminazione delle percezioni".
www.diemmecaffe.com
www.torrefazionedubbini.com





Doppia fermentazione

Trenta anni dopo la nascita di Guanaja 70%, primo grand cru al mondo, **Valrhona** ridisegna i confini del cioccolato con un processo innovativo, che permette di aprire la strada ad nuova generazione di profili aromatici: **la doppia fermentazione Itakuja 55%** si distingue per l'esplosione di un bouquet di aromi fruttati, che gradualmente si dissolve per fare spazio alla rotondità del cacao dal Brasile. Dolce e fresco, **Mananka 62%** rivela intense note agrumate e si distingue per la buona acidità in attacco, sostenuta da un cuore ben tostato e aromatizzato al cacao.
www.valrhona.com






Tradizioni innovative
Come da tradizione Pavoni vi propone tanti nuovi soggetti
per rendere il Natale ancora più originale!
Scopri tutte le novità sul catalogo COLLEZIONE'16.
Made in
pavoni
ITALIA
www.pavonitalia.com

Ancora più golosi

Da molti anni i dischi in cialda, meglio conosciuti come "ostie", sono protagonisti delle torte di compleanno per bambini. Da quasi 15 anni licenziataria ufficiale italiana per brand famosi – Disney, Marvel, Mattel... –, **Modecor Italiana** ne ha esteso il concetto sviluppandolo nel mondo del cioccolato.
I **DiscoChoc** sono dischi per torte in sottile cioccolato chablon bianco, che ritraggono i personaggi più amati dai bambini, dai più recenti Frozen, Masha e Orso e Minions ai grandi classici come Mickey Mouse. In questa versione i dischi sono adatti per decorare tutti i tipi di torte, tra cui crostate, torte di panna, a base di pan di Spagna e anche ricoperte in pasta di zucchero, senza subire alterazioni.
In ogni confezione sono disponibili 8 dischi con 4 grafiche diverse, spediti in un imballo dedicato.
Per info su tutta la gamma e per scaricare il catalogo dedicato alla selezione Autunno/Inverno 2015.
www.modecor.it



Un laboratorio a cielo aperto

Newchem è ormai di casa in Colombia. A distanza di pochi mesi, il team diretto da **Gianluca Morassi** è ritornato nel cuore della Colombia occidentale per ritrovare le origini del Cacao Fino de Aroma, dal profilo aromatico distintivo, che è la sintesi della filosofia **CasaLuker**: una reale ecosostenibilità, i vantaggi della filiera corta, un sistema agro-forestale unico ed infine la prestigiosa università del cacao.
Dopo la visita di giugno è stata ora la volta di **Novaterra Zeelandia**, distributore per il canale professionale, ad essere accompagnata fra i colori, i profumi e la calda atmosfera di **GranjaLuker**. Creata nel 1962, è uno dei pochi centri di ricerca sul cacao al mondo, un laboratorio a cielo aperto, nato con l'obiettivo di avere nel Paese un centro di promozione della coltivazione del cacao per i piccoli produttori. Con un modello di piantagioni di cacao-banane-frutta-legname ed un programma di formazione sulla coltivazione e sulle attività successive al raccolto, riesce a garantire un reddito a breve e lungo termine alle famiglie che si dedicano al cacao, garantendo loro sussistenza e miglior qualità di vita.
Il direttore generale di Novaterra Zeelandia, **Giovanni Bizzarri** commenta: "Un viaggio appassionante, intenso e di grande ispirazione, che ci fa guardare al Sigep con entusiasmo. Il Cacao Fino de Aroma sarà infatti il protagonista della nostra partecipazione. Abbiamo previsto di condurre i visitatori attraverso un'esperienza sensoriale che parte dalla selezione delle migliori fave di cacao per culminare nella degustazione di cioccolati aromatici unici ed esclusivi."
Novaterra Zeelandia insieme a Newchem promuoverà infatti la cultura e la tradizione di CasaLuker al Sigep in gennaio (Hall B5D5 stand 018).
www.newchem.it - www.lukeringredients.com
www.novaterrazeelandia.it



Il team CasaLuker con Newchem (G. Morassi, E. Fava) e Novaterra Zeelandia (G. Bizzarri, S. Cipriani, L. Palafachina).



ESALTA L'ANIMA DEL CIOCCOLATO

C'è un luogo perfetto per le tue creazioni più preziose.

Le vetrine Silfer sono l'ambiente ideale ed ermetico che garantisce livelli ottimali e costanti di temperatura e umidità. Progettate per chi ama il design, la cura dei dettagli e delle rifiniture, si caratterizzano per potenza, funzionalità ed affidabilità, grazie ad un'elevata qualità costruttiva e all'utilizzo di tecnologie e materiali all'avanguardia.

Le migliori per mantenere intatti il sapore, la qualità e l'aspetto del cioccolato.

Le vetrine Silfer impiegano gas refrigeranti **CFC-free** a basso impatto e sono costruite con materiali ampiamente riciclabili e vetrate isolanti conformi alla normativa **EN UNI 1279**.



Silfer COOLING ART

www.silfer.com

Padiglione 18
Stand B/80 B/88 - C/79 C/87

host Milano
39th International Hospitality Exhibition
23_27.10.2015 fieramilano

EXPO MILANO

Silfer è un marchio di proprietà hëegen

Strada Casale Valenza 7/D, 15033 Casale Monferrato (AL) - Italy
T +39 0142 478484 - F +39 0142 478827 - www.heegen.com - info@heegen.it

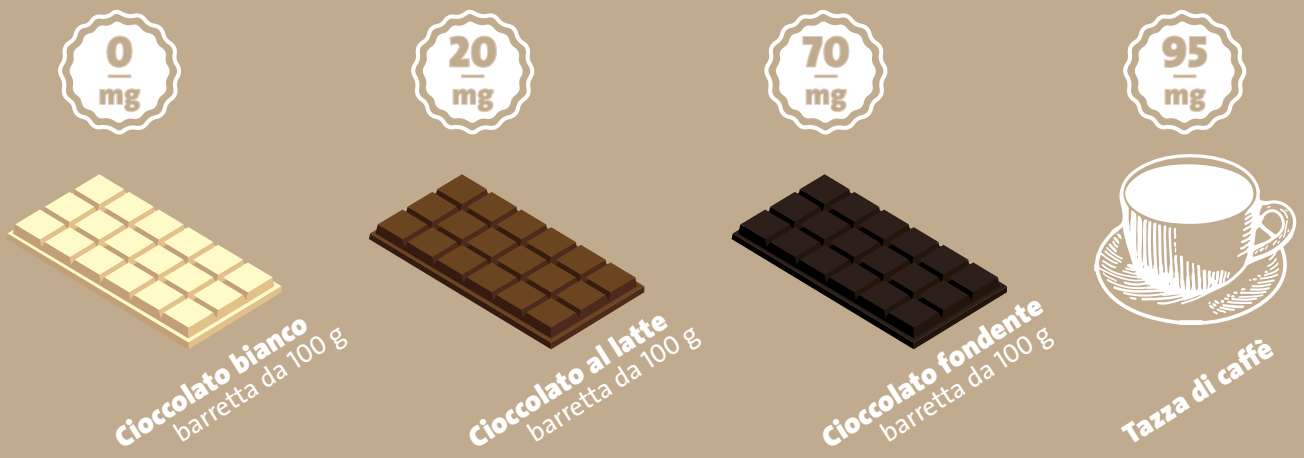
LO SAPETE CHE?

Il fondente **riduce il desiderio** di cibi dolci, salati e ingrassanti.

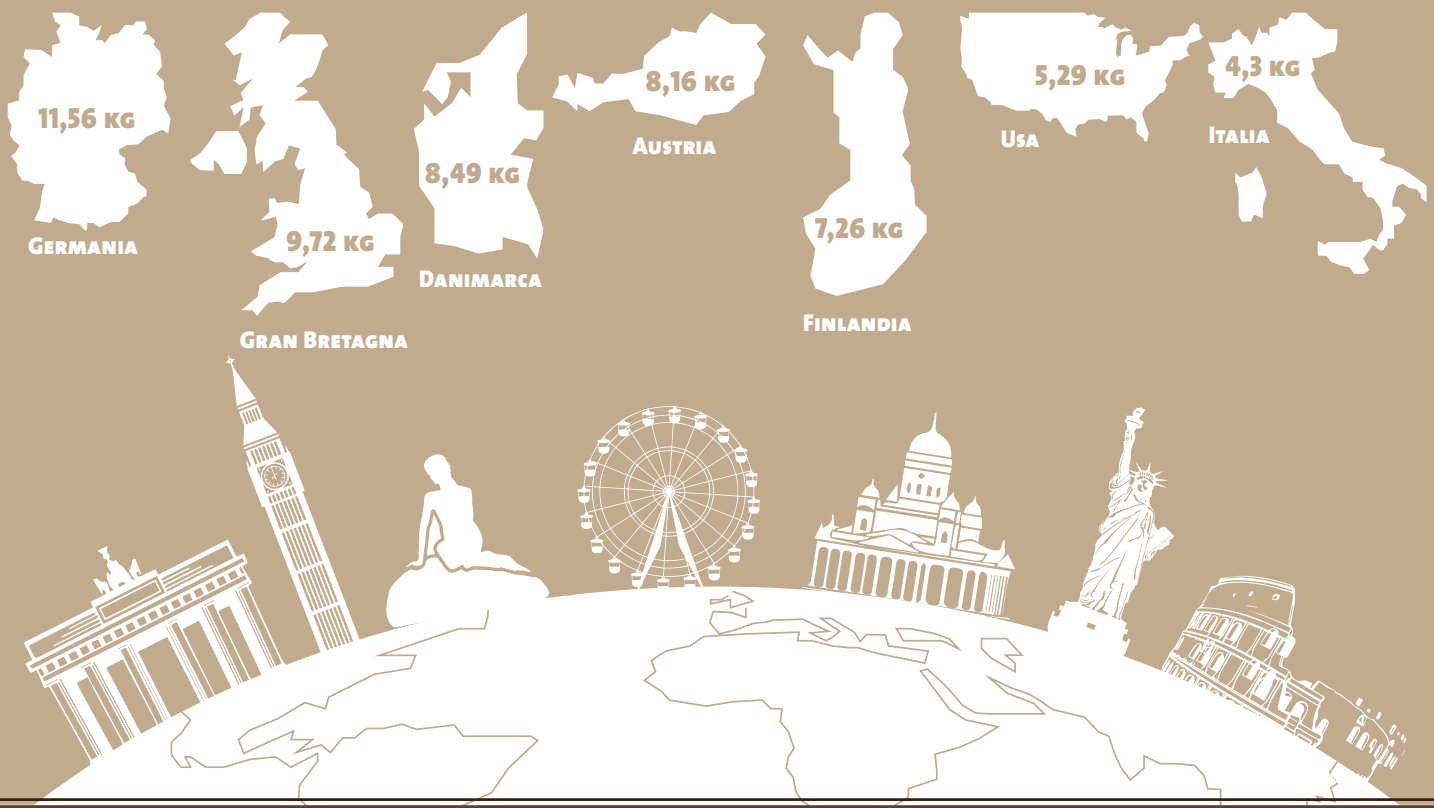
Il fondente contiene grandi quantità di **flavonoidi** utili per prevenire coaguli nel sangue, combattere malesseri e ridurre le infiammazioni.

Risulta **antiossidante** consumare preferibilmente il fondente con almeno il 60% di cacao.

ALLA RICERCA DELLA CAFFEINA



LE NAZIONI AL TOP DEI CONSUMI



NERO MODICANO

Pietra miliare





base gelato copertura pasticceria



Elenka vi invita ad un viaggio alle origini del cioccolato con la **base** e la **copertura Nero Modicano**.
Un prodotto che nasce dal cioccolato di Modica, intenso, fondente, primitivo. Scoprite la sua versatilità: in gelateria con le differenti aromatizzazioni e in pasticceria con ricette per torte e monoporzioni che rispecchiano l'eccellenza del territorio siciliano.

www.elenka.it | info@elenka.it | +39 091 532740 Elenka Spa

dal 1959

elenka

Ingredienti di qualità
per gelateria e pasticceria

GUIDA AL CIOCCOLATO

Il cioccolato non fa girare il mondo, ma rende la vita più piacevole. Dal secolo scorso è diventato uno dei cibi più amati sul pianeta ed è stato scientificamente provato che fa bene al cuore e alla mente. Dove saremmo senza di lui?!

UN PO' DI STORIA

1400 d.c.
L'IMPERO AZTECO COMMERCIA LE FAVE DI CACAO CON I MAYA

RESIDUI DELLA BEVANDA DI CACAO SONO STATI TROVATI IN SITI ARCHEOLOGICI DEL CENTRO AMERICA RISALENTI AL **2000 a.c.**

LA PRIMA **BARRETTA** DI CIOCCOLATO FU REALIZZATA NEL **1847**

TRE FAVE MAGICHE

1. **Trinitario**
Ottenuto dalla fusione dei due precedenti, combina il meglio di entrambi. Ottimo sapore. Rappresenta il 5-8% della produzione mondiale. Originario di Trinidad.

2. **Criollo**
Prezioso per il suo complesso sapore fruttato, corrisponde all'1% della produzione mondiale. Molto sensibile alle malattie. Originario del Venezuela.

3. **Forastero**
Corrisponde a circa il 90% della produzione mondiale. Ha un sapore pulito con bassa acidità. Originario del Brasile.



NON LO CREDERESTE...

Il magnate americano del cioccolato, Milton Hershey, cancellò la sua prenotazione sul Titanic a causa di un improvviso impegno.

Una ricerca mostra un'elevata correlazione tra importazione di cioccolato e numero di vincitori di premi Nobel.

L'inventore dei biscotti al cioccolato vendette l'idea alla Nestlé in cambio di una fornitura a vita di cioccolato

La più grande barra di cioccolato pesava 5.792 kg.

È SALUTARE

Il fondente contiene antiossidanti che aiutano a ridurre la pressione arteriosa.



Mangiare fondente ogni giorno riduce di circa 1/3 il rischio di malattie cardiache.





Il profumo di cioccolato aumenta le onde celebrarli theta che inducono il rilassamento.



Il cioccolato ha un effetto antibatterico sul cavo orale, proteggendo dalle carie..

IL VALORE DELLE FAVE

RIPORTATO DALL'ESPLORATORE SPAGNOLO HERNANDEZ



Baci PERUGINA

Hai una pasticceria?
Una gelateria?

Riempila di Baci®

Porta nel tuo locale il vero gusto di ***Baci Perugina***.
Ti forniremo tutti i materiali promozionali necessari
per incuriosire e invogliare i tuoi clienti… golosi di ***Baci®***!





- Semifreddo ***Baci Perugina***
  In monoporzione o come torta da asporto.
  A disposizione anche gli stampi in silicone
  e l'inconfondibile incarto argentato.

- Pasta insaporente ***Baci Perugina***
- Pasta insaporente ***Baci Perugina*** Bianco
- Variegato ***Baci Perugina***



NUMERO VERDE
800-904522

Contattaci. info@it.nestleprofessional.com

Nestlé PROFESSIONAL

Un'esperienza dolcemente naturale

Dai vitigni di Mazara del Vallo, Trapani, fanno il loro debutto gli zuccheri naturali in forma cristallina studiati per personalizzare la qualità in laboratorio. La nuova gamma nasce da un progetto promosso da **Naturalia**, azienda nata a fine 2009 dalla joint-venture tra Cantine Foraci ed Eridania Sadam, due società che hanno unito le proprie competenze maturate nei settori della trasformazione dell'uva e della produzione dello zucchero.

Se fino a poco tempo fa lo zucchero ricavato dalla frutta era conosciuto solo sotto forma liquida, mentre fruttosio e glucosio erano prodotti prevalentemente dai cereali, è ora invece possibile utilizzare lo zucchero cristallino da uva in tre varianti, per una dolcificazione naturale, no Ogm, senza glutine, senza allergeni. La sua forma cristallina, anziché liquida, ne garantisce la stabilità microbiologica, favorendo un miglior impiego e conservazione. Scegliere questo prodotto significa semplificare il dosaggio e aumentare il potere dolcificante rispetto agli zuccheri liquidi, permettendone una maggiore resa.

Il fruttosio d'uva **CrystalFRUCTOGrape** è più dolce del saccarosio di circa il 30% e quindi è possibile utilizzarlo in dosi ridotte per una dolcezza comparabile ed è anche adatto per prodotti a basso contenuto calorico. Ha superiore capacità nel mantenere l'umidità e aiuta i prodotti da forno a rimanere freschi e resistenti più a lungo al deterioramento. Esalta il sapore naturale della frutta in dolci, torte e preparati di frutta per la farcitura. Facilita inoltre la doratura dei prodotti da forno, dando al prodotto finale aspetto e gusto migliori.

CrystalDEXTROGrape rappresenta un'alternativa biologica rispetto ad altri zuccheri usati come dolcificanti o eccipienti. Il destrosio accelera la lievitazione. È infatti un substrato immediatamente disponibile alla fermentazione, che favorisce il rilascio di anidride carbonica per fare lievitare i prodotti da forno. Ne migliora inoltre doratura, aspetto e sapore.

CrystalSWEETGrape sostituisce gli sciroppi di zucchero liquido (zucchero invertito) in torte creme e ripieni di frutta. Ha una superiore capacità nel mantenere l'umidità rispetto al saccarosio, migliorando la shelf-life dei prodotti da forno. Esalta il sapore naturale della frutta negli elaborati dolci e anch'esso contribuisce alla doratura e all'aspetto dei prodotti da forni. Sia CrystalSWEETGrape che CrystalFRUCTOGrape sono altresì idonei per la produzione di gelati e sorbetti senza la necessità di aggiungere ulteriori zuccheri.

www.naturaliaingredients.com







Una gamma differenziata



Ariba è la linea di cioccolato **Unigrà** destinata al settore artigianale, realizzata con materie prime prive di OGM: sia la ricettazione che l'intero processo sono controllati in modo accurato, rispondendo a standard definiti, per assicurare la qualità del prodot-to finito.

I **Diamanti** – realizzati con il prezioso estratto di vaniglia del Madagascar – si distinguono per il loro particolare formato, e sono disponibili nelle varianti fondente 72, latte 32/34 e bianco.

I **Dischi**, fondenti e al latte, si differenziano per la percentuale di cacao e il tenore di burro di cacao e vengono utilizzati per praline e pasticceria fine. Le **gocce** e **goccine** fondenti sono adatte per biscotteria, impasti lievitati e lavorazioni di pasticceria classica.

Oltre al sacchetto da 5 kg, Ariba dispone anche del pratico formato da 1 kg. Pensato per i canali pasticceria e ristorazione, ha grafica accattivante e si distingue per due elementi: è a fondo quadro ed è fatto con tre materiali differenti, che garantiscono protezione totale al cioccolato. Nella gamma di sacchetti da 1 kg sono disponibili sia Diamanti e Dischi che Gocce.

www.unigra.it

Padiglione 18
Stand
G57/F50
E50/F57

SELMI CHOCOLATE MACHINERY

Vivi con noi l'esperienza del bean to bar

Ti invitiamo all'Host di Milano
dal 23 al 27 ottobre
presso il nostro stand

Selmi chocolabo



... work in progress...

SELMI host Milano PASTICCERIA INTERNAZIONALE

www.selmi-group.it

Via Statale,151 - 12069 Santa Vittoria d'Alba (CN) - Fax +39.0172.477814 - info@selmi-group.it


PE
PASTICCERIAMIMOSA
TOLENTINO



MOUSSE AI DUE CIOCCOLATI

Roberto Cantolacqua Ripani / Pasticceria Mimosa / Tolentino, Mc
www.pasticceriamimosa.it
foto Giancarlo Bononi

Bagna

sciroppo	**g 200**
acqua	**g 100**
Grand Marnier	**g 70**

Pan di Spagna

tuorli	**g 400**
zucchero	**g 350+200**
miele	**g 50**
baccello di vaniglia	**n 1**
albumi	**g 600**
farina bianca	**g 500**

In planetaria con frusta montare i tuorli con 350 g di zucchero, miele e vaniglia. In un'altra planetaria montare gli albumi con 200 g di zucchero. Setacciare la farina bianca, amalgamare le due masse montate e incorporare la farina, mescolando delicatamente dal basso verso l'alto. Stendere su fogli di carta da cottura (da 60x40) 600 g di prodotto. Cuocere a 210°-220°C v.c. per 7-8 minuti.

Mousse al fondente 60%

panna	**g 1000**
pâte à bombe	**g 300**
copertura fondente 60%	**g 500**

Fondere la copertura a 50°C in microonde; nel frattempo, mettere in planetaria con la frusta la panna, facendo attenzione a non montarla troppo, sino a quando risulta semi lucida. Montare la pâte à bombe in planetaria con la frusta. Una volta pronta, versare la copertura sciolta su un po' di panna, formando una ganache lucida ed unirla con la pâte à bombe. Distribuire nel composto 3 o 4 mestoli di panna ed amalgamare. Infine versare il tutto nella panna restante e girare con una frusta, facendo attenzione a non smontare il composto e a non formare grumi.

Pâte à bombe

glucosio	**g 100**
zucchero	**g 100**
acqua	**g 100**
tuorli	**g 200**

In un pentolino bollire zucchero, glucosio e acqua. Nel frattempo, in un contenitore stiepidire i tuorli nel microonde. Quando il composto sarà arrivato a bollore, versarlo sui tuorli e portare il tutto a 86°C nel microonde attraverso piccoli colpi di calore, facendo attenzione a non "stracciare" la pâte à bombe.

Mousse al cioccolato bianco

panna	**L 1**
pâte à bombe	**g 300**
cioccolato bianco	**g 370**
gelatina animale	**g 15**
acqua	**g 75**
Grand Marnier	**g 370**

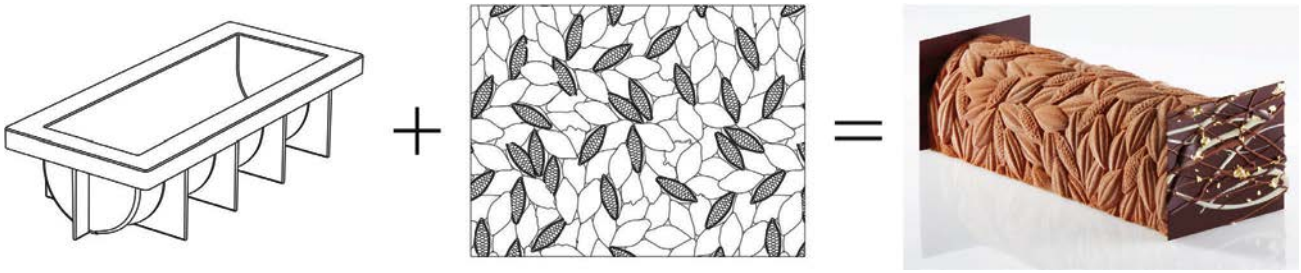
Sciogliere la copertura bianca a 45°C in microonde. Reidratare la gelatina animale con 5 volte il suo peso d'acqua. Montare la panna in una planetaria con la frusta, sino a che risulta semi lucida. Nel frattempo, montare la pâte à bombe in planetaria con frusta. Una volta pronta, versarvi la copertura sciolta, la gelatina precedentemente reidratata e scaldata ed il Grand Marnier. Amalgamare il tutto con una frusta, girando delicatamente dal basso verso l'alto. Versare 3-4 mestoli di panna nel composto ed amalgamare delicatamente. Distribuire poi il tutto nella panna, girando piano sempre dal basso verso l'alto.

Montaggio

Preparare l'inserimento in un anello di 1,5-2 cm più piccolo del disco finale. Disporre l'anello su teglia con carta da forno ed una striscia di acetato alta 3 cm. Posizionare un disco di pan di Spagna dello stesso diametro dell'inserimento e bagnarlo. Colare la mousse al fondente e chiudere con un altro disco di pan di Spagna.
In una teglia, disporre un foglio di acetato ed un disco alto 4 cm. Tagliare una striscia di acetato alta 4 cm e posizionarla dentro il disco, facendola aderire ai bordi. Colare la mousse al cioccolato bianco, mettervi l'inserimento precedente già abbattuto e sformato dal suo anello, facendo attenzione che non si formino parti vuote o bolle d'aria. Porre sopra un foglio di carta da forno, schiacciare bene con un'altra teglia in modo che il tutto risulti piatto e liscio, poi abbattere. Sformare e decorare.

Forme sublimi

Da più di 35 anni attiva nel settori pasticceria, gelateria e ho.re.ca, **Pavoni Italia** presenta la linea **Le Torte Di Emmanuele**, in collaborazione con **Emmanuele Forcone**, vincitore della Coupe du Monde de la Patisserie 2015. Tutte le tortiere in silicone della linea consentono di ottenere un bell'effetto tridimensionale e, per il suo Sublime al gianduia (di cui compare su queste pagine la ricetta), Forcone ha scelto lo stampo Sublime dalla forma allungata, perfetta nella sua semplicità.
Per i tronchetti, Pavoni presenta invece le texture in silicone, per decorazioni tridimensionali di veloce realizzazione e grande effetto. Per il tronchetto, basterà inserire una delle quattro (250x190) disponibili all'interno dello stampo KE021 e comporre il dessert. Sformandolo, la decorazione scelta rimarrà impressa sulla superficie, da valorizzare con lucida glassa, spray velluto o altro. Le texture offrono svariati motivi: Cabosse (in fotografia), Sauvage, per un decoro moderno e astratto, Rollè, più morbido e ondulato, e Chocolat, per donare al dessert il look di una barretta di cioccolato.
Tutte le novità Pavoni sono visibili sul nuovo catalogo COLLEZIONE 2016 e su **www.pavonitalia.com**



Il metodo One Shot

Massimiliano Pomati, titolare di **Pomati Group**, definisce il metodo One Shot la rivoluzione in laboratorio: "Prima bisognava prevedere più temperatrici, la ricopritrice e più operatori, adesso invece, con **One Shot**, si ha una macchina per sviluppare molte ricette senza troppa forza lavoro".
La **OSD** (disponibile nella versione **OSD-ZERO**, fino a 35 kg/h di prodotto, **OSD-5**, fino a 80 kg/h, e **OSD-10**, fino a 150 kg/h) è per piccole e medie produzioni; la sua capacità produttiva si fonde con la semplicità di utilizzo e la pulizia rapida per il cambio del formato. Grazie al pannello touch-screen, si ottiene una vasta gamma di prodotti con consistenza e viscosità differenti. Praline, tartufi, barrette ripiene, tavolette e articoli stagionali con una quantità di ripieno fino all'80%.

Per tutti i video tecnici:
www.youtube.com/user/POMATIGROUP
www.pomati.it

Caratteristiche tecniche
Struttura interamente acciaio inox AISI 304
• Larghezza stampo/blister mm 275x175 – 275x135
• Sistema di dosaggio standard 2x5 - 2x10 pistoni
• Tramogge e valvole riscaldate separatamente
• Nastro di trasporto estraibile
• Pulizia automatizzata
• Principali movimenti azionati da servo motore
• Produzione oraria OSD ZERO 35Kg - OSD-5 70Kg – OSD-10 140Kg
• Volt 100/240 – Hz 50/60 – KW 1,5 Monofase
(voltaggi speciali a richiesta)

Optional (OSD-5 e OSD-10)
• Caricatore stampi con pre-riscaldamento
• Nastro trasportatore vibrante
• Caricamento automatico delle tramogge







L'esclusiva gamma Belcolade Origins racchiude la migliore selezione di cioccolati monorigine, prodotti con pregiate fave di cacao provenienti dalle piantagioni di tutto il mondo. Dal gusto unico e distintivo, ogni cioccolato Belcolade Origins è caratterizzato da uno specifico bouquet di aromi che rispecchia unicamente le peculiarità dei terreni d'origine. Senza lecitina, senza additivi né aromatizzanti, solo con vaniglia 100% naturale. Per un gusto unico ed una qualità eccellente.



Collegati allo store del tuo TABLET
e scarica la nostra App PURAPP

www.puratos.it

Puratos Italia S.p.A. - Via Lumière Fratelli, 37/A - 43122 Parma (PR), Italia
T:+39 0521 16021 - F: +39 0521 387950 - E: info@puratos.it

Puratos
Reliable partners in innovation

CLUSTER COCOA & CHOCOLATE

EXPO MILANO 2015

Molto di più.



In 40 anni di lavoro insieme ai coltivatori, Icam ha prodotto molto di più di un eccellente cacao. E' riuscita a creare rapporti di grande correttezza, trasparenza e fiducia reciproca, a condividere l'impegno nella ricerca della qualità, stimolando lo sviluppo economico e migliorando così il tenore di vita di tutte le persone con cui collabora. Questo per noi significa sostenibilità. Questi sono gli ingredienti da cui nasce l'eccellenza del cioccolato Icam, il cioccolato italiano da sempre capace di ispirare le migliori creazioni da offrire ai propri clienti e che darà molto di più al tuo successo.



Approfondisci le storie di filiera sostenibile su: www.icamprofessionale.it/video

SEGUICI IN EXPO E SCOPRI LE NOSTRE STORIE E I NOSTRI INTERPRETI
www.icamprofessionale.it/expo

ICAM LINEA PROFESSIONALE. LA TUA ISPIRAZIONE, LA NOSTRA PASSIONE.

ICAM

Linea Professionale

OFFICIAL COCOA AND CHOCOLATE CLUSTER
EVENT SPONSOR IN EXPO 2015
Come and visit us at the Italian Chocolate District