

"SUPPLEMENTO AL N. 349, OTTOBRE 2023 DI PASTICCERIA INTERNAZIONALE - SPED. IN A.P. - DL. 353/2003 (CONV. IN L. 27/02/2004 N. 46) ART. 1, COMMA 1, DCBTO - N. 22/2023 - IP - ISSN 0392 - 4718"



**PASTICCERIA
INTERNAZIONALE**



EXPRESS YOUR
TRUE NATURE™

Perché accontentarsi quando c'è un mondo di possibilità?

THE CACAO POWDERS COLLECTION

LA LINEA DI POLVERI 100% CACAO DI CACAO BARRY OFFRE
AGLI CHEF INFINITE POSSIBILITÀ DI ESPRIMERE LA LORO VERA NATURA



/ Un'esclusiva linea di **pregiati cacao, con alternative sia monorigine che bio**, per offrire agli Chef infinite possibilità di abbinamenti.



/ Un' **insuperabile palette di colori, olandese o naturale**, per dar libero sfogo alla creatività degli Chef.



/ Una ricca scelta di diversi valori di **pH, grassi e igroscopia** per realizzare qualsiasi ricetta e utilizzare anche le tecniche più all'avanguardia.



Extra Brute Rouge Ultime Plein Arôme

UNIVERSELLE



Nature Fruitée

NATURELLE



Décor Cacao Légère 1% Noir Intense

PERFORMANTE



Scopri
la linea
di polveri
di cacao

www.cacao-barry.com
[@cacaobarryofficial](https://www.instagram.com/cacaobarryofficial)



L'atteso appuntamento, ogni autunno, con **CulturaCioccolato** ci permette di rendere omaggio al Cibo degli Dèi, offrendovi un ventaglio di approfondimenti che potenziano e diffondono ulteriormente la cultura in materia. Un percorso in cui crediamo da decenni, perché i consumi crescono e, per fortuna, anche il desiderio di conoscere meglio non solo le qualità, pure sensoriali, ma

anche il processo produttivo e la filiera. Argomenti preziosi da più sfaccettature, argomenti che vanno sviluppati e valorizzati, con competenza e serietà. Ecco perché curiamo, autunno dopo autunno, CulturaCioccolato, il magazine "inclusivo", in omaggio per tutti!

la redazione

Supplemento

Cultura Cioccolato 2023

direttore responsabile

Livia Chiriotti

redazione

Milena Novarino
Cristina Quaglia
Emanuela Balestrino

web editor

Chiara Mancusi

direttore strategie e marketing

Monica Pagliardi

pubblicità

Luca Russo

impaginazione

Anna Boscolo

stampa

Graf Art - Venaria - To



proprietà letteraria riservata

Chiriotti Editori ®

viale Rimembranza, 60
10064 Pinerolo - Torino
Italia

www.chiriottieditori.it
www.pasticceriainternazionale.it
www.tuttogelato.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.

In copertina
Tavoletta speziata
Gian Luca Forino
foto Ottorino Benvenuto

Sommario

Come sublimare il gusto	3
L'affascinante mestiere del confettiere caramellista	8
Il betaverso del gusto	16
Pane, amicizia e tanto cacao	22
Sulla strada delle spezie	28
Quando è una questione di colore	34
Il volto giovane del bean to bar	38

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.pasticceriainternazionale.it

ANES ASSOCIAZIONE NAZIONALE EDITORIA DI SETTORE

 Unione Stampa Periodica Italiana

NON CACAO. MA VERO CIOCCOLATO.

Provalo. Gustalo. Scopri la differenza.



COME SUBLIMARE il gusto

*A partire dalla ricetta della
mono Sublime,
Leonardo Di Carlo
fornisce suggerimenti
sull'impiego di cacao
e cioccolato in impasti e creme*



Partiamo subito dal primo elemento, ovvero la **base in pasta frolla al cacao**. In preparazioni come questa, il quantitativo ideale di cacao dovrebbe oscillare tra il 3,5 e 4,5% sul totale della massa. Consiglio infatti di non superare questa soglia, per non avere un impasto amarognolo, che potrebbe risultare sgradito specie ai più piccoli o a persone anziane che non amano i gusti intensi. Nel caso si aumentasse il quantitativo di cacao, sarebbe bene equilibrare aumentando anche quello di zucchero nella massa. Oppure, ad una frolla un po' più amara si può abbinare un elemento dolce, a base di cioccolato bianco o caramello. **In un impasto come questo è preferibile impiegare il cacao invece della copertura fondente**, perché la frolla risulta poco elastica in lavorazione, per via della presenza del burro di cacao contenuto nel cioccolato, che cristallizza durante il raffreddamento/rassodamento in frigo.

Per quanto riguarda il **cremoso montato, è bene impiegare una copertura fondente (60/70%)**. La presenza di burro di cacao qui diventa un vantaggio perché, con l'estratto secco di cacao, conferisce maggiore stabilità all'insieme. Una struttura più solida consente infatti di montare il composto in planetaria e il cremoso risulta quindi molto soffice, né troppo dolce né troppo amaro, e molto gradevole al palato.

Il **cacao** è ottimo nei prodotti cotti, quindi negli impasti di cake, frolle, masse montate... Si utilizza tal quale, a crudo, solo in dolci come il tiramisù, dove viene spolverato sulla superficie. **Nelle creme, è meglio optare per una buona copertura.**

Essendo senza lattosio, con il **biscotto morbido alla nocciola** è possibile realizzare dei mini cake in stampi di silicone. La medesima ricetta è perfetta anche per versioni al pistacchio o alle arachidi salate: basta sostituire la pasta nocciola in ricetta e il gioco è fatto!



*7 libri firmati Leonardo Di Carlo
e pubblicati dalla nostra casa editrice
sono disponibili su*

SHOP.CHIRIOTTIEDITORI.IT

SUBLIME

PASTA FROLLA SABLÉ

AL CACAO

	%	peso
farina debole	42,15	497 g
cacao 22/24	4,09	48 g
burro 82% mg morbido	26,01	307 g
sale fino	0,19	2 g
bacca di vaniglia	0,10	1 g
zucchero a velo	20,23	239 g
uova intere	7,23	85 g
totale	100,00	1180 g

Impastare tutti gli ingredienti in planetaria fino a una massa legata. Far riposare in frigo prima dell'utilizzo.

CARAMELLO DI BASE

	%	peso
zucchero semolato	35,07	350 g
panna liquida 35% mg	30,06	300 g
sciroppo di glucosio 60DE	25,05	250 g
burro 82%	9,52	95 g
bacca di vaniglia	0,30	3 g
totale	100,00	998 g

Scaldare bene il pentolino, versarvi poco per volta lo zucchero e far fondere dolcemente, quindi stemperare con panna bollente e glucosio. Unire burro e bacca di vaniglia, emulsionare e mettere da parte. Conservare in frigo in contenitore ermetico (81°Bx).

CREMOSO

FONDENTE MONTATO

	%	peso
latte intero	50,20	500 g
amido di riso	5,02	50 g
glucosio in polvere 30DE	5,52	55 g
copertura fondente 60%	28,61	285 g
burro 82%	10,04	100 g
gelatina animale	0,60	6 g
totale	100,00	996 g

Cuocere i primi tre ingredienti fino a bollire. Fuori dal fuoco, unire il resto degli ingredienti ed emulsionare bene con un minipimer. Mettere in frigo a +4°C per 24 ore prima dell'utilizzo. Montare in planetaria fino a consistenza da sac à poche.

BISCOTTO MORBIDO

ALLA NOCCIOLA

	%	peso
uova intere	31,22	600 g
zucchero semolato	26,01	500 g
sale fino	0,10	2 g
pasta nocciola	15,61	300 g
olio di girasole	10,41	200 g
farina	10,41	200 g
fecola di patate	5,20	100 g
lievito chimico	1,04	20 g
totale	100,00	1922 g

Montare i primi 3 ingredienti, quindi unire la pasta nocciola mescolata con l'olio e, subito dopo, le farine setacciate. Stendere su teglia 40x60 1000 g di composto.

Cottura forno ventilato: 190°C

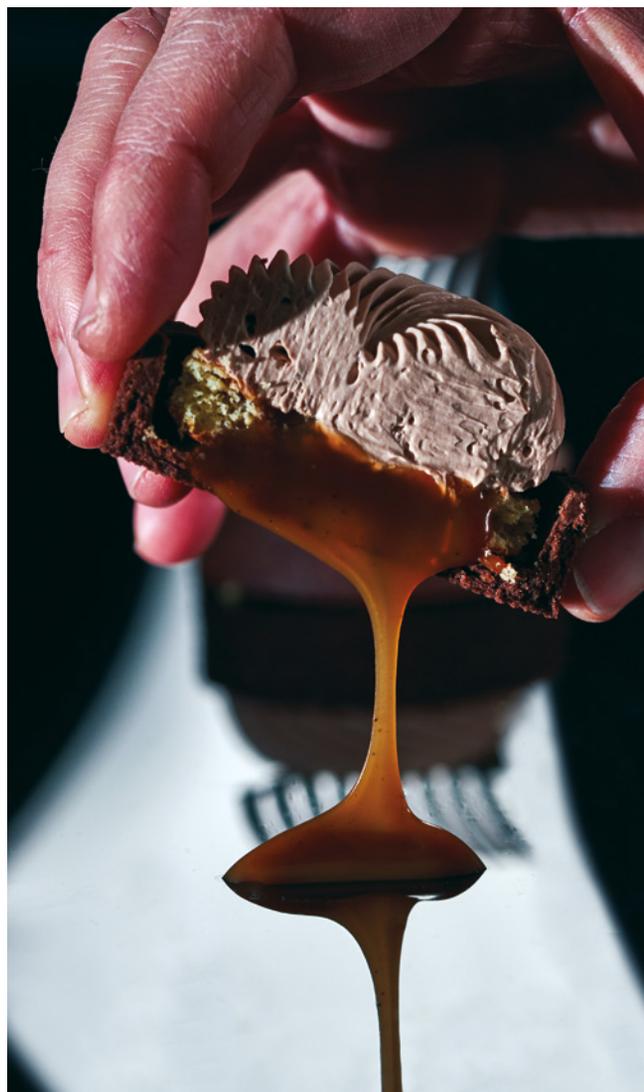
Tempo: 10 minuti ca.

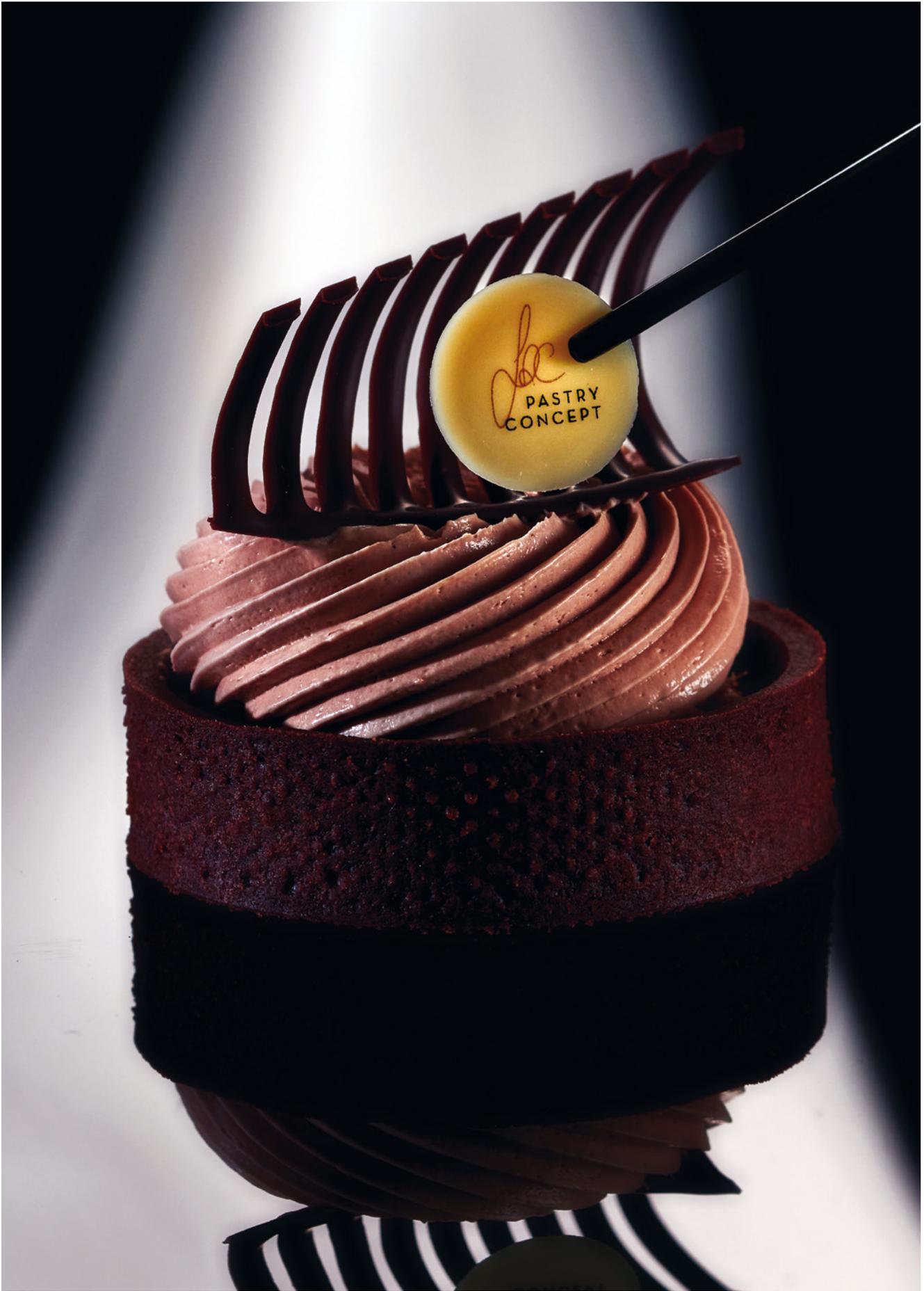
Valvola: chiusa.

Montaggio

Stendere la pasta frolla a 3,5 mm, quindi foderare gli anelli e procedere alla cottura, 150°C per 18 minuti con valvola aperta. Sformare e impermeabilizzare con burro di cacao fuso. Stendere un leggero strato di caramello nel fondo e, in successione, il biscotto alla nocciola, il caramello e il cremoso montato. Decorare e mettere in frigorifero a +4°C.

Leonardo Di Carlo
pastryconcept.com
foto Giancarlo Bononi





Per glassature

Creme per glassature e coperture, adatte per preparazioni di pasticceria moderna o tradizionale, come bigné, briocche e torte, le referenze **Coverciok** di **Ipsa** sono di agevole impiego: basta scioglierne il quantitativo desiderato e utilizzarle anche con sac à poche. Mantengono morbidezza e pulizia al taglio, e sono disponibili nelle versioni al cacao, per un gusto intenso; al cioccolato bianco, per un sapore delicato che esalta la dolcezza degli elaborati, e al pistacchio, dal gusto aromatico. ipsa.it



World Chocolate Masters: premere play!

Con il tema "Play!" prende il via l'edizione 2024/25 del **World Chocolate Masters**, con l'intento di spostare i limiti della creatività, delle abilità e del mestiere. Organizzato da **Cacao Barry**, con il supporto di **Mona Lisa** e delle **Chocolate Academy** sparse in tutto il mondo, questo 9° evento prevede più tappe nazionali per giungere alla finale francese nel 2025.

L'appuntamento italiano avrà luogo a Sigep, il **20 gennaio 2024**, con una serie di prove che permettono di valorizzare i concorrenti non solo come artigiani, ma anche come imprenditori e designer.



Nello specifico, sono richiesti: la presentazione orale e visual You; un prodotto da condividere per 6 persone, in un format innovativo e trasportabile; una pralina che rappresenti la giocosità; un prodotto di pasticceria fresca; una vetrina in cioccolato artistico. Il concorrente che ottiene il punteggio totale più alto sarà insignito del titolo di Italian Chocolate Master e conquisterà l'accesso alla finale mondiale. Previsti anche premi speciali.

worldchocolatemasters.com

Very important praline

Il progetto denominato **VIP** (Very Important Praline) di **Martellato**, sviluppato in collaborazione con nomi di fama internazionale, si arricchisce di 4 stampi per praline. Questa volta a collaborare con il team di designer sono stati **Melissa Coppel**, **Nicolas Nikolakopoulos**, **Anna Gerasi** e **Massimo Carnio**. Declinati nei modelli Origami, Crystal, Hope e Beat, sono tutti in policarbonato di alta qualità e misurano 275x175 mm, raccontando ciascuno una storia ispirata al Paese, alla cultura o alla personalità del professionista coinvolto. martellato.it



Vip | VERY IMPORTANT PRALINE

origami



MELISSA COPPEL



crystal



**NICOLAS
NIKOLAKOPOULOS**

hope



ANNA GERASI



beat



MASSIMO CARNIO

Il progetto VIP, Very Important Praline, in collaborazione con Pastry Chef di fama internazionale si arricchisce di 4 nuove praline. Questa volta a collaborare con il nostro team di designer sono stati Melissa Coppel, Nicolas Nikolakopoulos, Anna Gerasi e Massimo Carnio. Ognuno di questi esclusivi stampi in policarbonato racconta una vera e propria storia ispirata al paese, alla cultura e alla personalità del Pastry Chef: scoprite i nuovi Origami, Crystal, Hope e Beat!



Scopri il resto della storia
su [martellato.com](https://www.martellato.com)

L'AFFASCINANTE MESTIERE del confettiere caramellista

Caramelle dure, colate, stampate e ripiene; gelatine, fondant, gommose; mou, marshmallow; pastiglie e compresse; confetti, dragée, torroni...

*Lo zucchero in tutte le sue varianti, magistralmente plasmate da **Mauro Morandin** nel libro*

"La confetteria artigianale – arte e scienza del caramellista"

La sfida vinta da **Mauro Morandin** è stato mettere ordine tra nozioni teoriche e pratiche, chimiche e scientifiche; metodologie di produzione; ricette esplicative, storia e tradizioni per codificare un bagaglio di sapere ed esperienze uniche, frutto di una competenza coltivata in decenni di studio, confronto, ascolto e tensione innovativa, unita al profondo spirito di condivisione che lo connota e che lo ha portato a dare forma a questo libro di ricette antiche e contemporanee, capace di svelare e consegnare al futuro l'immenso patrimonio del confettiere e del caramellista, autentico vanto della cultura dolciaria italiana. Ciò che traspare dal racconto di Mauro è una passione nata in laboratorio, sviluppatasi sui banchi di scuola, e ampliata a contatto di grandi maestri, che hanno significato per lui una vera iniziazione. Ed è nel ricordo dei suoi mentori che egli si rivolge ai giovani studenti-apprendisti



Innamorato, pignolo e sognatore: fin da bambino, Mauro Morandin nutre una passione incessante per la confetteria, studiando e plasmando lo zucchero, e non solo, in tutte le sue sfaccettature. Nel suo laboratorio di Saint-Vincent ogni giorno onora il mestiere di confettiere e caramellista, fiero di trasmettere a colleghi e giovani le sue conoscenze. E continuando a coccolare e restaurare ogni sua macchina ed attrezzatura.

e ai colleghi, affinché possa essere tramandato questo mestiere antico, ma pieno di modernità. E così l'Autore accompagna il lettore a riscoprire lavorazioni tuttora valide e remunerative, fonte di soddisfazioni, che consentono all'artigiano di esprimere la sua personalità e di variegare la sua offerta.

"La confetteria artigianale – arte e scienza del caramellista" consente un'immersione totale nel mondo della confetteria e precisamente nel ramo più specialistico del caramellista-confettiere, attraverso la trattazione di **materie prime, macchinari e attrezzature**, a cui seguono un approfondito capitolo sulla **cottura dello zucchero** e poi le **135 ricette, suddivise in caramelle dure, colate, morbide, pastiglie, compresse, confetti e tutte le**



AGOSTONI
CIOCCOLATO ITALIANO DAL 1946



CHOCOLATE NUANCES: INNOVATIVI CUBETTONI DA FORNO IDEALI PER QUALSIASI RICETTA

Dal 1946, ICAM Cioccolato è per i professionisti del settore **sinonimo di affidabilità e qualità superiore**. Quattro, infatti, i pilastri che racchiudono l'essenza della mission aziendale e che si riflettono nell'offerta prodotto: **Filiera, Persone, Ambiente e Innovazione**. Ed è proprio la cura riservata alla selezione della materia prima, insieme al processo di lavorazione, a rendere ICAM un vero e proprio punto di riferimento nel settore in Italia e all'estero.

Con i suoi brand **Agostoni ed ICAM Professional**, l'azienda si rivolge al mondo delle pasticcerie, cioccolaterie e gelaterie, offrendo prodotti altamente **performanti in termini di resa e gusto**, studiati per soddisfare al meglio ogni esigenza di lavorazione, regalando esperienze gustative uniche e irripetibili.

In particolare, una delle **gamme più innovative** è **Chocolate Nuances**, una selezione di cubettoni di cioccolato da cottura disponibili in diversi gusti. **Unici per forma, struttura e gusto**, i cubettoni sono a base di cioccolato bianco o al latte, hanno un formato più grande (15x15x5 circa mm) e un gusto corposo, pulito ed intenso. Una grande **versatilità** di utilizzo li rende **perfetti per qualsiasi lievitato e prodotto da forno, ma non solo**. Infatti, con la semplice aggiunta di circa il 6% di burro di cacao, i cubettoni si trasformano in una vera e propria copertura di cioccolato dal colore inaspettato, ideale da utilizzare in tante ricette di pasticceria, cioccolateria e gelateria.



La linea – composta dalle referenze **mirtillo, lampone, passion fruit, pistacchio, latte e caffè** – soddisfa davvero tutti i gusti. Inoltre, a partire dall'autunno, la linea si arricchisce di due novità: **Latte e nocciola** e **Latte speziato**. Il primo, con il 10% di pasta di nocciola, ha un sentore tostato e una dolcezza equilibrata, una vera coccola per i sensi e ideale per le stagioni più fredde; il secondo, caratterizzato da intense note di spezie, dove spiccano pepe, noce moscata, cannella e chiodi di garofano, si sposa perfettamente con i dolci della tradizione italiana ma non solo, ricordando la stagione autunnale e, primo tra tutti, il periodo natalizio. L'insieme dato dal loro gusto, corposità e versatilità, rende queste ultimissime novità l'ingrediente perfetto per dare **un tocco speciale alle preparazioni invernali**, rendendole gli alleati ideali per la stagione più avvolgente dell'anno.

Tutte le informazioni per rimanere aggiornati:

 @icamforprofessionals

www.icamprofessionale.it

loro varianti. Ci si sofferma sulla complessa tecnologia di produzione e siamo certi che i confettieri cioccolatieri, in particolare, apprezzeranno molto i capitoli sui **dragée** e sui **torroni**... In tutto questo variopinto viaggio, in cui le percezioni si acquisiscono con la pratica, l'osservazione e l'impegno, l'Autore svela come essere in sintonia con

ciò che si produce, sollecita a porre attenzione al rumore della bassina, ad analizzare le sfumature di colore, a far scorrere, quasi ad accarezzare i confetti, a percepire i profumi e ad assaggiare in modo critico.

Da confettiere di lungo corso, si mette nei panni del neofita, gli dà consigli, lo mette in guardia dagli errori, ri-



Con dragée si indica tutto ciò che è confettato in cioccolato, grazie all'uso della bassina dotata di aria calda e fredda. Gli interni, ovvero le anime, possono essere di varia natura: **frutta secca** (nocciole, mandorle, pistacchi...), **frutta candita**, **uvetta**, **liquore**, **croccante**, **torrone**... Nel libro vengono spiegati nei dettagli tecniche e procedimenti, fino alla lucidatura con sciroppi e pomate.

In foto si nota anche la **Cri-Cri**, specialità piemontese risalente alla fine dell'Ottocento: nocciole ricoperte di cioccolato al latte o fondente, rivestito di mompariglia.



Parfait Debic, ogni piatto è una magia.



È l'ora di stupire con deliziosi parfait, mousse e semifreddi. Con Parfait Debic puoi contare su un alto livello di servizio e un notevole risparmio di tempo, senza mai scendere a compromessi con la qualità. Sperimenta, creando nuove varianti... la scelta è tua!

- Versatile e personalizzabile in molteplici varianti
- Facile e semplice da preparare
- Struttura cremosa e morbida

Rapidità, praticità e tutta la qualità di un parfait fatto in casa. Ti basta aggiungere il tuo tocco magico.

Lasciati ispirare su Debic.it



cordando che la qualità non si ottiene solo con l'ausilio di materie prime di pregio, ma anche con metodi di lavorazione che ne esaltino le caratteristiche e non ne distruggano le proprietà. Il tempo è sovente uno dei più importanti elementi a nostra disposizione per migliorare quello che la natura ci dà, insieme al lavorare con consapevolezza, seguire la giusta metodologia e usare le attrezzature e le macchine più adatte all'idea di artigianalità.

Il nostro consiglio è di leggere, con calma, ogni capitolo. E poi rileggerlo, segnandosi ciò che si desidera approfondire e mettere in pratica. Vi invitiamo poi a riservare particolare attenzione al primo capitolo, quello sulla storia, denso di spunti di riflessione. La confettatura e la lavorazione dello zucchero furono le prime attività del confettiere, da quando lo zucchero giunse in Europa, mezzo millennio prima dell'arrivo di quello dal Nuovo Mondo, e l'introduzione storica contribuisce a sottolineare il ruolo sociale, commerciale ed artistico di tali artigiani attraverso i secoli, fino a risalire agli albori di quest'arte antica, che è una pratica tutta italiana. Il lavoro di ricerca che ha con-

” **È dovere di chi scrive e di chi cura libri professionali offrire non solo ricette e metodi attendibili e replicabili, ma anche strumenti di approfondimento storico e culturale che accrescano la consapevolezza – e anche la fierezza – di ciò che si fa ogni giorno, del proprio mestiere**

PREMIUM BELGA 100% RAINFOREST

Il cioccolato è l'ingrediente principe di molte creazioni e **Cargill**, con il brand **Veliche**, offre cioccolato premium Made in Belgium. Si tratta di un cioccolato da copertura esclusivo, prodotto con fave di cacao certificate 100% Rainforest, che rispecchia le qualità che ci si attende da una materia prima d'eccellenza. Disponibile in più formati e gusti, è adatto a qualsiasi applicazione ed è riconosciuto per l'ottimale consistenza, la facile lavorabilità, il carattere intenso e la complessità aromatica. raimondicocoa.it

LA CONFETTERIA ARTIGIANALE arte e scienza del caramellista

Mauro Morandin

222 pag, 135 ricette

foto di Giancarlo Bononi

€ 85

shop.chiriottieditori.it



dotto a stilare questa parte ha coinvolto **Emilia Cocco** **Chiriotti** e la sottoscritta, come già fatto per la storia della pasticceria, unica nel suo genere, contenuta nel primo libro di **Leonardo Di Carlo** "Tradizione in Evoluzione". E il senso di questo lavoro, come amiamo ricordare, è che la storia è il nostro passato e va riconosciuto, valorizzato e mai trascurato. Ci siamo impegnate a rimettere in discussione quanto presente in letteratura per delineare un tracciato storico dello zucchero ancora più aggiornato e fondato. Questo perché è dovere di chi scrive, di chi cura libri professionali, offrire non solo ricette e metodi attendibili e replicabili, ma anche strumenti di approfondimento storico e culturale che aumentino la consapevolezza – e anche la fierezza – di ciò che si fa ogni giorno, del proprio mestiere.

Milena Novarino





Creata per essere Prima



Prima Blanca: la prima scelta dei pasticceri.

Studiata per garantire colore bianco, gusto fresco, grande compattezza e assicurare un risultato finale sorprendente.

Prima Blanca Debic può vantare:

- Origine 100% italiana
- Alta qualità costante nel tempo
- Gusto pieno e fresco
- Grande consistenza e compattezza

Visita www.debic.it e lasciati ispirare.



Super premi in palio

Ponendosi come affidabile partner anche nella produzione di lievitati, **Puratos** offre una gamma di soluzioni per la loro realizzazione adatte per ogni fase del processo, dall'impasto alle farciture, dalle inclusioni alle glasse. In più quale "opportunità tangibile di elevare il lavoro degli artigiani e degli agenti dei distributori verso l'eccellenza, seguendo la missione di offrire sempre il meglio della qualità, delle partnership e delle iniziative", l'azienda ha dato il via, dal 1° ottobre, alla seconda fase del concorso **Lievitati al Top**, in cui il protagonista è il panettone.

Partecipando al concorso, artigiani e agenti hanno l'opportunità di vincere numerosi premi. I primi potranno aspirare ad un kit completo per lievitati, mentre gli agenti avranno l'opportunità di aggiudicarsi un buono carburante Q8 del valore di € 200. In palio ci sono anche due super premi finali: un buono Amazon o Smartbox del valore di € 500.

Per partecipare, è sufficiente contattare il proprio distributore di riferimento oppure scoprire l'elenco dei distributori sul sito ufficiale del concorso puratoslievitatialtop.it



Compatta e consistente

Prima Blanca Debic è la panna omogeneizzata al 38% di grassi, ottenuta per centrifuga da latte vaccino crudo di origine italiana. È caratterizzata da tenuta e consistenza ottimali, oltre che da colore candido e gusto intenso. Ideale per tutte le applicazioni di pasticceria e decorazione, conferisce struttura a decori e rifiniture, spaziando dalle torte alla frutta alla pasticceria mignon, mantenendo un bel colore bianco e fresco.



Leonardo Di Carlo ne consiglia l'uso nel suo entremets **Celebration** (in foto), perfetto come dolce da ricorrenza, dove si sposa con il cioccolato bianco della mousse leggera

con accenti agrumati contenuta nella torta (la ricetta completa è sul n. 347 di "Pasticceria Internazionale").

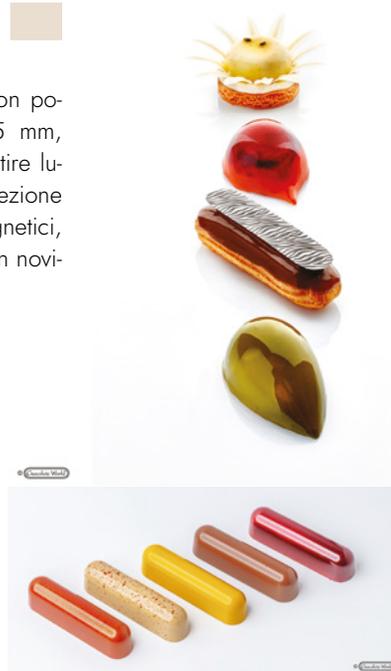
I punti di forza sono l'origine 100% italiana, il gusto pieno e fresco, la consistenza e compattezza senza sineresi, la crescita in volume maggiore del 15%, il colore bianco naturale e la tenuta anche dopo 24 h. Disponibile in formati 6x2l, 6x1l. debic.it

Un unico sito per un mondo di stampi

Il mondo di **Chocolate World** è oggi disponibile in Italia attraverso il sito dedicato chocolateworld.it per acquisti diretti e su misura, a condizioni speciali: 40% di sconto senza minimi d'ordine, solo per gli ordini consegnati in Italia (codice sconto CWITALIA), senza Iva in fattura, visto che l'operazione avviene in Belgio, sede della casa madre.

Gli oltre 3.000 stampi sono realizzati con polycarbonato 100%, 135x275 e 175x275 mm, quindi molto resistenti e capaci di garantire lucentezza al prodotto finito. La vasta collezione comprende figure concave, stampi magnetici, personalizzazioni e formati industriali, con novità sempre in arrivo.

info@chocolateworld.it



CONCORSO DEDICATO AI LIEVITATI



VAI AL SITO
DEL CONCORSO

Il **2 Ottobre** è ripartito il concorso* **Lievitati al Top di Puratos**, il modo tangibile con cui Puratos eleva il lavoro degli artigiani e degli agenti verso l'eccellenza. La nostra missione è offrire sempre il **top della qualità**, il **top della partnership**, il **top delle iniziative**.

In questa seconda fase, il protagonista è il **Panettone**, il lievitato per eccellenza. Partecipando, avrai la possibilità di vincere numerosi premi istantanei: un kit completo per realizzare i tuoi lievitati se sei un artigiano, o un buono carburante Q8 del valore di 200€ se sei un agente. **Ma le sorprese non finiscono**

qui, ci saranno due super premi finali a disposizione: un buono Amazon o Smartbox del valore di 500€.

Puratos offre una gamma completa di soluzioni ideali per realizzare i lievitati, perfette per tutte le fasi del processo di preparazione di questi capolavori gastronomici: dall'impasto alle farciture, dalle inclusioni alle glasse.

*Se sei un artigiano cliente Puratos e vuoi partecipare al concorso, contatta il tuo distributore di riferimento, se non sei cliente Puratos, scopri l'elenco dei distributori sul sito del concorso: www.puratoslievitatitaltop.it

PARTECIPA ANCHE TU, CONCLUDI L'ANNO AL TOP!

Puratos Italia S.r.l. - socio unico

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

www.puratos.it Puratos Italia @puratositalia Puratos Puratos Italia

puratos
Food Innovation for Good

IL BETAVERSO DEL GUSTO

*Passione, amicizia e professionalità sono i tre fattori fondanti di **Betacioc**, la start up di **Yuri Cestari** e **Filippo Falciola***

L'amore per il cioccolato e la tensione verso la ricerca che genera evoluzione, abbinati ad una cristallina amicizia e al piacere di formare e ascoltare, hanno fatto sì che **Yuri Cestari** e **Filippo Falciola** fondassero la loro start up. **Betacioc** si trova materialmente a Flero, a pochi minuti da Brescia, ma virtualmente e fattivamente agisce ovunque, secondo il format concepito dal duo e secondo quanto appreso in anni di esperienza come formatori e consulenti, specie in cioccolateria. Il che significa personalizzazione, frutto di ricerca e studio per ingredienti, tecnologia, tecniche ed estetica, esercitando il continuo ascolto dei laboratori di pasticceria, ristoranti e hotel, così come apicoltori, torrefattori, distillatori e aziende agricole, in un'economia circolare che li vede più che entusiasti. I due sono degni rappresentanti di quella *new generation* che coltiva una nuova visione del lavoro, fatta di flessibilità, razionalità, ascolto e dialogo anche social, con una forte attenzione alla qualità della vita, che va oltre la soddisfazione professionale.

Sorridenti e seri ti accolgono nel loro mondo in cui il cioccolato e la confetteria vengono ragionati e coccolati, grazie alla capacità di integrare varie competenze. Filippo, originario di Monza, e Yuri, emiliano di San Felice sul Panaro, si incontrano 7 anni fa in CAST Alimenti e si ritrovano nell'affinità caratteriale, entrambi molto allineati sul lavoro e integrabili, visto che il primo ama seguire la produzione e la parte amministrativa, mentre il secondo preferisce le consulenze, la formazione e la gestione commerciale. E così decidono di dare forma ai loro sogni, individuano i



locali e nel luglio 2022 danno il via ai lavori, terminati a fine ottobre. In tutto 360 m² disposti al secondo piano di uno stabile moderno, dotato di rampa per carico/scarico e di un'ampia stanza climatizzata a 16°C per lo stoccaggio, "molto più pratica della cella frigorifera".

I laboratori sono ampi e climatizzati, concepiti in un format che loro definiscono "scuola/bottega, come nel secolo scorso, per fare produzione e formazione, studiando le belle cose in maniera seriale". Qui le giornate sono scandite fra produzione, ricerca e sviluppo, con una linea standard e una su misura, oltre al servizio di formazione personalizzata, sempre più richiesto: "Non ci definiamo fornitori, piuttosto partner creativi", amano sottolineare. E non manca l'area 3D per progetti ad hoc, "da veri *nerd!*", così come uno spazio per *photo shooting* e video. Accanto a loro, sempre a chiudere in maniera armoniosa il cerchio, ci sono **Chiara Pieraccioni** e le compagne di vita **Martina** e **Alice**.

Cosa si prova nel fare esperimenti e trovare nuove soluzioni?

Ci impegnamo ogni giorno nel migliorare ciò che apparentemente può sembrare consolidato, così da essere dinamici e offrire alle aziende concetti e idee sempre nuove. Il dinamismo oggi è un'esigenza necessaria in una realtà artigiana. In un mercato che cambia rapidamente bisogna essere pronti ad affacciarsi con tecniche, concetti e approcci nuovi.



VALRHONA
Imaginons le meilleur du chocolat®

O Q O



RITORNO ALLO STATO GREZZO

Valrhona infrange i codici del settore del cioccolato con Oqo, la prima copertura prodotta con fave di cacao intere. Oltre all'aspetto marmorizzato, questo mono origine del Madagascar dalle note acide e fruttate, rivela una consistenza croccante e un sapore intenso. Tornate alle origini del cacao e offrite nuove sorprendenti sensazioni di gusto, con creazioni allo stato grezzo.

Un'esclusiva Cercle V.

PER SCOPRIRE OQO VISITATE IL SITO VALRHONA.COM
O CONTATTATECI AL +39 02317336

Certificazione



Corporation

Su quali direzioni state lavorando per ottimizzare il processo?

La standardizzazione di un processo produttivo è un passaggio che richiede tempo, esperienza e solide basi di mercato al fine di presentare un prodotto allineato con ciò che il consumatore ricerca. Amiamo studiare il mercato e possiamo dire che oggi sfruttiamo quelle che per noi sono le tecniche più versatili: i ripieni vengono cristallizzati col sistema del Magic Temper, il taglio dei prodotti avviene con taglierina automatica, mentre le basi pralinate raffinate tramite sistema a biglie. Lo scopo è quello di combinare qualità organolettiche rapportate a una libertà di manovra tra una ricetta e l'altra.

Come concepite un progetto su misura?

La fase preliminare prevede la conoscenza del cliente e il brainstorming collettivo per sviluppare l'idea di base. Quindi studiamo e testiamo le ricette più idonee, tenendo conto di tutte le esigenze, specie conservative ed estetiche, fra forme, colori e finiture, per arrivare a capire quale packaging e quali tirature sono ideali. In fase preliminare elaboriamo anche la quotazione, tenendo conto delle tempistiche, dei quantitativi e della gestione. All'approvazione dei test, avviamo la produzione per poi imballare il prodotto e consegnare in sicurezza.

Come velocizzare e mantenere alto lo standard qualitativo e conservativo?

La nostra linea è composta da ripieni anidri, cristallizzati con l'inseminazione di burro di cacao, colati in cornici di grandi dimensioni, porzionati e tenuti di linea prima della ricopertura, così da definire la misura del taglio in funzione alle necessità. Vorremmo nel futuro implementare linee di **oneshot** e cuocitori che permettano di gestire in maniera più efficace la cottura di caramelli e prodotti di confetteria.

Quale shelf life garantite?

La nostra offerta base di pralineria è costituita da ripieni anidri, prodotti su cui crediamo molto e siamo convinti ci

sia tanto da dire e fare per diversificare la linea dal "solito" anche se intramontabile cremino alla nocciola. Su questi garantiamo una conservazione di 180 giorni. Abbiamo alcuni prodotti a base ganache, caramelli e gelatine nelle quali abbiamo formulato ricette con zuccheri tecnologici e una sensibile riduzione dell'acqua all'interno, per migliorare la conservazione. Su queste referenze riduciamo leggermente la durata, intorno ai 120 giorni. L'obiettivo è sviluppare e costruire prodotti in funzione alle necessità dei partner, quindi adattiamo la conservazione del prodotto anche alle esigenze del cliente finale; ad esempio per alcuni ristoranti lavoriamo ganache fresche.

Come il cioccolato e la confetteria vanno a soddisfare il mondo del lusso?

La storia ci insegna che lusso e cioccolato vanno a braccetto, quindi nel mondo della grande hôtellerie di lusso riteniamo ci sia ampio spazio per sviluppare progetti. Le esigenze sono la personalizzazione esclusiva: sia ricette dedicate, con la massima esaltazione di gusto e aroma, che un'esecuzione estetica capace di appagare e seguire il filo conduttore di eventi o linee guida dettate dai brand. Noi ci poniamo a disposizione di queste realtà, organizzando un briefing iniziale per delineare prodotti, quantitativi e necessità, per poi lavorare nello sviluppo di una campionatura e una quotazione, al fine della produzione.

Quanto si sta evolvendo il settore del cioccolato?

È in rivoluzione, in quello che è il secondo boom più consapevole, più attento. Il bean to bar è un fenomeno che amiamo, ma la nostra visione del cioccolato è interpretata con gli occhi del pasticciere, quindi non solo attenzione sull'origine, ma specialmente sulle tecniche di produzione. Amiamo studiare tutti i passaggi, l'incontro con altri ingredienti, la sensorialità e la shelf life. Ed è anche per questo che ci forniamo da più brand in base alle finalità che abbiamo.

I TREND DEL FUTURO

quali ingredienti e quali tecniche secondo Yuri e Filippo

Definire i trend è complesso: il mercato artigianale si evolve e cambia velocemente, e il consumatore è sempre più preparato. Oggi un professionista deve porsi come esperto non solo della realizzazione del prodotto, ma anche di materie prime, novità e mode. Ecco alcuni spunti che secondo noi evolveranno parecchio:

- **Healthy** il mercato di quei prodotti che hanno attenzione e riguardo sull'impatto energetico, piuttosto che all'inserimento di principi nutrizionalmente interessanti è in sviluppo e lo sarà sempre di più.
- **Riscoperta del tradizionale** soprattutto in Italia, il ritorno al classico, possibilmente rivisto in chiave attuale. Quindi la tradizione ma con piccolo restyling che ne alleggerisce la struttura e la rende più "quotidiana".
- **Bean to bar** è già un trend in crescita quello di lavorare in modo artigianale i semi di cacao per sviluppare un proprio cioccolato. Interessante e arricchente, ma complesso, perché richiede studio e preparazione.
- **Prodotti ludici** ci piace pensare che sempre di più regnerà il concetto di condivisione, anche attraverso il cioccolato ludico, inteso come prodotto che, seppur venduto confezionato, possa offrire un momento di divertimento e narrazione, da condividere con amici.
- **Prodotti alternativi** l'inserimento nelle ricette di ingredienti e materie prime inusuali, quali cereali e spezie, piuttosto che superfood. A breve lanceremo delle ricette di cioccolato con all'interno polline d'api.



Il nostro zucchero, la tua arte

M° Paolo Griffa



Infundo è la linea di **Italia Zuccheri** dedicata ai Maestri Pasticcieri, Gelatieri e ai Professionisti dell'Arte Bianca. Frutto di una filiera controllata e certificata, è nata dalla selezione dei migliori cristalli di zucchero.

Dal latino «*infundo*», infonde l'armonia perfetta ad ogni preparazione, grazie a versatilità e caratteristiche tecniche uniche studiate per i diversi utilizzi.



**Italia
Zuccheri**

WWW.ITALIAZUCCHERI.IT - WWW.INFUNDO.IT

Un Natale dal gusto mediterraneo

“La linea **Sciacca** di **Bombonette**, composta da tre confezioni, nasce ad aprile 2022 in occasione della creazione della collezione natalizia. Ha raccolto sin da subito ottimi riscontri sui nostri social e lo scorso anno è andata al sold out già a settembre! Dato il successo presso i clienti e i consumatori finali, l’azienda ha deciso di riproporla anche nella collezione Natale 2023, in veste rinnovata”. **Giulia Pinotti**, grafica presso l’azienda modenese di packaging da oltre due anni, è l’orgogliosa ideatrice della linea e prosegue raccontando la nuova versione del packaging in stile mediterraneo: “ Sono partita dai colori di fondo, il rosso ed il verde petrolio.



La collezione Sciacca in versione 2023, ideata da Giulia Pinotti.

Ho optato per queste due tonalità non solo perché natalizie, ma anche perché ricorrono spesso nelle ceramiche dipinte a mano a cui mi sono ispirata. Ad arricchire le confezioni compaiono catenelle e cornici dorate, in stile barocco. Immagini grandi, colori accesi e allegri e dettagli sfarzosi sono protagonisti nelle scatole porta panettoni e, per completare, insieme al team di

lavoro abbiamo deciso di utilizzare una finitura di stampa *gloss* che donasse l’effetto lucido proprio delle ceramiche”.

La collezione di gusto mediterraneo ha catturato l’attenzione di numerosi clienti in tutta la Penisola e anche oltreconfine. Inoltre, al di là dell’aspetto estetico accattivante, sottolinea l’ideatrice, ha ulteriori aspetti positivi quali la funzionalità, grazie ad un montaggio semplice e veloce, e le misure, che ne permettono molteplici utilizzi. “Bombonette crea packaging per pasticceria ma non solo. Il suo mondo si amplia e ambisce a toccare ambiti anche diversi dal food, come ad esempio quello dell’abbigliamento. I clienti che ci scelgono lo fanno per la fiducia che ripongono in noi, nel nostro personale sempre disponibile, nella qualità del materiale, resistente e riciclabile, e per lo stile unico che portiamo sul mercato”.

Infine, l’importanza della comunicazione diretta con i propri interlocutori è fondamentale per

Luca Marazzi, anch’egli nel team di progettazione Bombonette, mostra le sue creazioni Carosello e Poker, accanto a Giulia e le sue Sciacca e Cashmere. Per approfondimenti sulle collezioni natalizie dell’azienda modenese, si vedano gli interventi dei due grafici e ideatori anche sui numeri di settembre e di ottobre di “Pasticceria Internazionale”.



l’azienda modenese e Giulia ne riassume le modalità, virtuali e non, dalla presenza nelle fiere ai social: “Per rimanere aggiornati sulle nostre novità seguite le nostre pagine Instagram, TikTok e Facebook”.

bombonette.com

Note aromatiche



È parte della gamma **Single Origin Gioari** il fondente **Venezuela**, cioccolato dal profilo aromatico complesso, caratterizzato dalla ridotta acidità e astringenza, in cui predominano note aromatiche di vegetale secco, frutta secca tostata, bacche rosse e caffè.

aromitalia.com

Specializzazione in stampi

Gli stampi in silicone **PCB** sono concepiti da un ufficio di progettazione specializzato in linee industriali moderne, in cui vengono immaginati modelli unici, poi realizzati da mani esperte. Non c’è un minimo d’ordine, potendo spaziare da uno stampo ad alcune centinaia, con costi adeguati, diverse tecnologie disponibili, in base alle esigenze dal cliente, e tempistiche che prevedono 2 settimane per la creazione del prototipo e 4 o 5 settimane supplementari per la fabbricazione. La materia prima è un silicone premium prodotto in Europa, che presenta proprietà meccaniche e resistenza da -40° a 220°C. Il team aziendale lavora per soluzioni su misura, dagli stampi per tronchetti a quelli per mono o entremets, da quelli per elaborati in cioccolato ai tappetini... pcb-creation.fr





BOMBONETTE

Un Natale dal gusto Mediterraneo!



Scopri la nuova collezione!   

PANE, AMICIZIA e tanto cacao

Ezio Marinato
e Yuri Cestari
*combinano le loro
esperienze
per una fragrante ricetta*



Metti insieme un panificatore esperto nella gestione del lievito, con l'apertura mentale che lo conduce a scostarsi dai canoni classici per creare qualcosa di diverso, e un pasticciere e cioccolatiere che ama sviluppare ricette ponderate per combinarsi ai prodotti lievitati. Miscela bene e ottieni una serie di ricette, e ancora di più, un patrimonio di suggerimenti di notevole valore, che danno forma all'apprezzata rubrica che trovate su ogni numero di "Pasticceria Internazionale", a firma di **Ezio Marinato** e **Yuri Cestari**. Insieme stravolgono dogmi e regole, nel nome di esperienza e creatività: "Abbinare cioccolato e pane significa lasciarsi andare in un viaggio di tecnica, bilanciature e conoscenza profonda della materia prima, facendo incontrare due mondi quasi opposti per sviluppare una serie di ricette, idee e concetti, dove le parole chiave sono concretezza e produttività nella realizzazione degli elaborati".

CIABATTA AL CACAO

Questo prodotto è "semplice", ma con una sua storia e una filosofia alle spalle. La ciabatta è caratterizzata dall'elevata percentuale di liquidi e dalla quasi completa assenza di grassi. L'unione di questi due fattori, combinata con una corretta fase di impastamento, messa in forma e lievitazione, sviluppano una tipologia di pane con crosta croccante e grandi alveoli all'interno. In questa versione si inserisce una parte di cacao, per far diventare l'impasto di colore scuro, e un'infusione di fave per potenziare i profumi del cacao senza appesantirne la struttura. Quindi: **cacao sotto forma di polvere** quasi completamente sgrassata, ottenuta dalla pressatura della massa di cacao. Racchiude in sé una forte amarezza e un'elevata astringen-

za. Durante la fase di produzione è spesso sottoposta a cicli di alcalinizzazione, che la rendono scura, diventando ideale per colorare in modo efficace gli impasti in cui viene aggiunta **grué di cacao** la fava di cacao granellata dopo la fase di tostatura che, se adeguatamente incorporata, può apportare un ottimo gusto di cacao, con forte connotazione acida.

Con il grué di cacao si crea un'infusione sul liquido di partenza, ovvero l'acqua in ebollizione. Questa tecnica sfrutta la capacità della fava di resistere all'azione termica e permette di estrarre una buonissima parte aromatica all'interno del liquido. In ricette di pasticceria e gelateria il sistema è spesso utilizzato mettendo in infusione il grué in una base latte o panna, per avere componenti bianche con sentori di cacao. In questo caso, il metodo serve per non dover inserire troppo cacao, visto che tende a sottrarre molti liquidi, apportato grassi e cambiato la struttura del prodotto. La variabile da tenere in considerazione è che l'infusione di grué tende ad avere un comportamento diverso, in ricetta, rispetto all'acqua pura, il che potrebbe alterare tempistiche di fermentazione ed elasticità dell'impasto. L'impastamento della ciabatta, proprio in funzione della presenza di un alto quantitativo di liquidi, risulta quindi molto "tecnico" e in questa fase è importante fare attenzione a non surriscaldare l'impasto.

In più, la scelta è lavorare con una **biga come preferimento**: oltre a supportare le caratteristiche alveolature, aiuta nella fase di impastamento ad evitare un possibile surriscaldamento. Aromatizzata con l'acqua di infusione delle fave di cacao, se adeguatamente fermentata, aiuta a conferire profumi molto interessanti.



veliche

GOURMET
BELGIAN CHOCOLATE



Vi aiutiamo a fare il pieno di *Soddisfazioni*

Noi di Veliche™ siamo consapevoli che per avere successo nel settore del cioccolato professionale è necessario un sottile equilibrio di creatività, innovazione e servizio per deliziare il cliente.

La nostra missione è quella di essere al vostro fianco per realizzare questa visione, incoraggiando il vostro spirito imprenditoriale e aiutandovi a espandere la vostra attività con cacao sostenibile di alta qualità e prodotti di cioccolato professionale per soddisfare tutte le vostre esigenze.

info@veliche.com | **f @ in** @velichegourmet

Powered by Cargill

**Per maggiori informazioni sui
prodotti Veliche potete contattare**

<http://www.raimondicocoa.it/>



Raimondi

Cocoa Chocolate Advisory since 1954

Partner per l'Italia

Veliche™ si impegna per creare un mondo migliore per le persone e la natura. Per questo motivo acquistiamo il nostro cacao da piantagioni certificate Rainforest Alliance.



Cocoa

CIABATTA AL CACAO

con biga all'80% di idratazione

Preparare una biga con

farina W380	g 2000	100%
acqua d'infusione		
del gruè di cacao	g 900	45%
lievito compresso	g 20	1%

Tempi di impasto

spirale 4 minuti in 1ª velocità
tuffante 4 minuti in 1ª velocità

Temperatura di lievitazione 18°C per 20\22 ore

Impastare tutta la biga con

farina integrale	g 500
cacao	g 100
acqua d'infusione	
del gruè di cacao (80% sul totale farina)	g 1100
sale fino (2% sul totale farina)	g 50
malto (1% sulla farina della biga)	g 20

gruè di cacao
(usato per l'infusione)

g 100

Tempi di impasto

spirale 5 minuti in 1ª velocità - 10 minuti in 2ª velocità
tuffante 5 minuti in 1ª velocità - 12 minuti in 2ª velocità

Temperatura finale dell'impasto 26°C

Impastare tutti gli ingredienti tranne il sale, che va aggiunto a metà lavorazione, e il 20% di acqua, da inserire lentamente dopo il sale. Lasciare puntare l'impasto in un contenitore unto d'olio, tra i 60 e i 90 minuti. Deve raddoppiare e il tempo di riposo dipende da quanto ci impiega.

Rovesciare delicatamente il contenitore sul tavolo da lavoro e suddividere l'impasto in pezzature del peso desiderato. Sistemare su tavole ben infarinate, con la parte del taglio rivolta verso l'alto. Far lievitare (appretto) per 45 minuti a 28\30°C.

Infornare con vapore a 240°C e terminare con tiraggio aperto. Il tempo di cottura è determinato dalla pezzatura: per una ciabatta da 400 g di pasta servono 35 minuti.

Yuri Cestari e Enzo Marinato
foto **Matteo Lonati**



AGOSTONI

CIOCCOLATO ITALIANO DAL 1946



IN TESTA
1000 RICETTE,
NELLE MANI
UN SOLO
CIOCCOLATO.



Gianluca Aresu

PASTICCIERE A CAGLIARI – Pasticceria Piemontese

Quando la passione e l'esperienza lavorano insieme,
possiamo aspettarci solo un capolavoro.

Da oltre 75 anni Icam Professional e Agostoni ispirano la creatività
di pasticceri, cioccolatieri e gelatieri di tutto il mondo.

Ripartiamo dall'origine del gusto. Ripartiamo dal cioccolato italiano.

Da ingrediente a protagonista

Con **Infundo**, la linea professionale di **Italia Zuccheri**, lo zucchero da ingrediente tecnico diventa protagonista donando gusto e note aromatiche. “Ho scelto di utilizzare Nostrano ne ‘Le radici del gelato’ per esaltare il sapore del sorbetto,



realizzato con vero ‘distillato di terra’” racconta **Stefano Guizzetti**, scienziato-gelatiere titolare di Ciacco, e brand ambassador della linea. **Nostrano Infundo** è l’unico zucchero grezzo di barbabietola, alternativa 100% italiana al grezzo di canna. Si

tratta di uno zucchero non totalmente raffinato, dalla granulometria costante, di particolare colorazione e sapore: “Oltre alla dolcezza, conferisce un gusto unico e un colore intenso, grazie all’alta percentuale di melassa. Le note di caramello e liquirizia si rivelano ideali per un gelato gourmet”, conclude il gelatiere.

Dal ricco sapore caramello è **Carafin**, l’ultima novità nel formato da 1 kg: è uno zucchero candito in polvere, dalla granulometria extrafine, che dona un colore ambato naturale (non è codificato come E150) e intenso gusto caramellato. infundo.it

Kit per tutte le stagioni

Chocado è la linea di **Silikomart** dedicata al mondo della cioccolateria e, in vista del Natale, si arricchisce di forme messe a punto in collaborazione con noti professionisti. Ideato con lo chef **Laurent Moreno**, che gestisce le boutique Le Bonheur Paris Chocolaterie, il **Kit Cubo 01** consente di creare cioccolatini a forma di cubo con un inserto all’interno, rendendo versatile il cioccolato per ogni stagione. “Il kit – come sottolinea **Annamaria Rizzato**, marketing & product development director (si veda l’intervista che appare sul numero di ottobre di “Pasticceria Internazionale”) – serve anche per creare graziosi mini pacchetti regalo ed è sufficiente decorarli a tema, con i colori del Natale e la foglia oro e argento i78”.

Con il Mof **Jonathan Mougel** è stato realizzato un kit di tre stampi per praline, barrette e *tablettes* dal nome **Gemma**, con un design che ricorda le pietre preziose. I cioccolatini diventano così un’aggiunta elegante alle vetrine, che possono essere personalizzati con facilità, a seconda dell’occasione. silikomart.com



Agricacao, una storia di famiglia

Questa è una storia di famiglia che inizia ancor prima della nascita di **Agrimontana** e che, nel corso degli anni, ha visto fiorire, fra le attività della famiglia **Bardini**, molti progetti di sviluppo e collaborazioni intorno al cacao, materia prima che si coniuga con i valori fondanti dell’azienda piemontese: passione, ricerca dell’eccellenza, rispetto umano, filiera, messa a punto dell’ingrediente per i professionisti.

“Per noi **agricacao** è l’alternativa al panorama attuale, replicando la posizione di ascolto degli artigiani e del territorio che già coltiviamo con Agrimontana - afferma **Luigi Bardini** -. Ovvero l’espressione del ‘fatto in Italia’, per offrire versatilità e praticità professionali, quale anello complementare del nostro partner **Domori**. In sintesi, abbiamo concretizzato un lavoro già portato avanti con tantissimi altri nobili ingredienti, in primis il marrone piemontese, nato nella lotta per assicurare stabilità e facilitare il lavoro del pasticciere”. Con entusiasmo, il direttore generale presenta la novità, contraddistinta da un logo che anche graficamente sancisce la continuità aziendale, ringraziando la famiglia **Illy** “che mi ha fatto scoprire il mondo del cioccolato, allargandomi le visioni sul cacao, esotico e affascinante”. E intanto si proietta verso il futuro, perché le previsioni sono di “continuare ad inserire prodotti complementari in base alle necessità del settore, con formati e per lavorazioni che Domori non prevede di fare, sviluppando anche prodotti concepiti su misura, come già fatto con il Mof **Fabrice Gilotte**, considerato uno dei migliori cioccolatieri al mondo, attivo a Digione, Francia”. È lui infatti il primo esponente della collezione **Signature**, che si apre con il cioccolato bianco in pastiglie, la cui alta fluidità ne garantisce un uso ottimale in temperatrice, per ganache e preparazioni a base di frutta. “Personalizzazioni dall’imprinting speciale che vengono condivise con tutti i clienti”, precisa Bardini.

Il cioccolato da copertura in formati e lavorazioni particolari compongono quindi il percorso di agricacao, in una storia di famiglia che abbraccia altre storie di famiglia, come con **Aristide Tchemtchoua**, coltivatrice da generazioni nella provincia di Nkog Ekogo (Camerun): mossa dalla volontà di dare una reale chance di sviluppo agli abitanti del suo villaggio, contattata via Facebook i membri del club **Chocolatiers Engagés**, noti per il loro impegno a tutela di un commercio equo, nel rispettoso di persone, ambiente e filiera. Incuriositi dall’audacia di Aristide, si fanno mandare una campionatura di fave di cacao, per poi coinvolgere Agrimontana. Il contatto è creato, l’avventura comincia e oggi si esprime in più referenze: **aristid**, un latte e un fondente, blend dal profilo aromatico dato da note di cacao e frutta secca con sentori di frutta; astringenza e amarezza contenute, ideali anche per ricopertura a mano e in macchina, grazie a fluidità e tenuta. **floria**, da massa Arriba, origine Ecuador, un latte 38% e due fondenti 54% (speciale forno) e 62%, in piccole gocce dalla forma ad uncino. E infine, oltre alla già citata **Signature**, non mancano il **Burro di cacao** classificato PPP (da prima pressione), deodorizzato a vapore, con alta e veloce cristallizzazione; **Granella di cioccolato** senza polvere, con presenza di Arriba, indicato in gelateria, specie per la stracciatella; **Cacao in polvere**, aromatico e a bassa alcalinizzazione. agrimontana.it



I percorsi di agricacao

Il cioccolato da copertura in formati e lavorazioni particolari.

Il cacao, materia prima nobile e preziosa, si coniuga da sempre con i valori fondanti di agrimontana: la passione, la ricerca dell'eccellenza, il rispetto nelle relazioni con i coltivatori, la filiera, la messa a punto dell'ingrediente per i professionisti.



Agricacao è una storia di famiglia, una passione che inizia ancor prima della nascita dell'Azienda Agrimontana e che, nel corso degli anni, ha visto progredire fra le attività della famiglia Bardini molti progetti di sviluppo e collaborazioni di diverso tipo intorno al cacao.

Un Brand di: Azienda Agrimontana S.p.A.

www.agrimontana.it [f](#) [@](#) [v](#) [in](#) agrimontana

agricacao


SULLA STRADA DELLE SPEZIE

Gian Luca Forino
celebra la stagione fredda con l'abbinata cioccolato e spezie

Con l'arrivo del freddo cambiano abitudini e routine. E anche i prodotti che decidiamo di consumare variano, considerando che sono due le famiglie di ingredienti dalle quali non so fare a meno: spezie e cioccolato.

Per la verità sono sempre presenti in molte delle mie preparazioni a prescindere dalle stagioni, ma ci sono spezie che hanno un aroma distintivo che richiama subito il Natale – **cannella, anice stellato e zenzero** – che sono alla base di ogni miscela utilizzata nella produzione del pan di zenzero e di biscotti come gli **speculoos**. Le mie ricerche in questo ambito mi hanno inoltre permesso di affinare la capacità nell'abbinarle, creando miscele specifiche in grado di valorizzare i prodotti con sfumature più profonde. Uno degli elementi per me più stimolanti è il fatto che esse abbiano ciascuna un aroma preciso che, se miscelate sapientemente, creano sinfonie di gusto dalle infinite possibilità di espressione. Pensiamo alla cucina e prendiamo il **cumino**: si tratta di una spezia diffusa in moltissime culture, ma se lo misceliamo alla paprika affumicata, un piatto diventa subito messicano, mentre con semi di coriandolo e peperoncino, si va in India, e con cannella e uvetta il risultato è arabeggiante. Le miscele acquisiscono un carattere distintivo proprio grazie alla strada, in fatto di abbinamenti, che decidiamo di percorrere.

La tavoletta di cioccolato con un'anima di caramello mou speziato

È perfetta come snack natalizio, golosa ed emozionante allo stesso tempo. Il suo vero cuore non è tanto il caramello filante, quanto la **miscela speculoos** che contiene. Per ottenerla ho fatto varie prove, aggiungendo spezie affini fino ad arrivare a un risultato bilanciato, per cogliere le sfumature che avevo in mente. Per prima cosa mi sono armato di un macinino adatto, poi vi ho inserito zenzero



e cannella in pari peso e, via via le altre, annusandole per percepire le loro identità nella miscela e capire se aggiungerne o meno.

Ognuna delle spezie scelte ha un ruolo proprio e conduce ad un'ulteriore dimensione aromatica: **cannella, pimento e anice stellato** insieme apportano sensazioni dolci, calde e leggermente piccanti; lo **zenzero** aggiunge una nota più agrumata e pungente; il **macis** conferisce un aroma di canfora e legni profumati; il **cardamomo** dona un tocco fresco e balsamico. Questa miscela è indicata nel caramello, ma è molto versatile per più preparazioni in questo periodo dell'anno: può essere inserita in biscotti, cremini, biscuit di una torta moderna... praticamente ovunque! Con piccole accortezze, poi, si trasforma ancora. Se aggiungiamo a questa dose **4 chiodi di garofano**, è perfetta per il panforte, se invece addizioniamo **20 g del pregiato pepe indiano Tellicherry**, diventa ideale per il panpepato.

Gian Luca Forino



LE NOSTRE CREME

Con ingredienti selezionati e sapientemente lavorati, le creme e le glasse di ricopertura Gioari, pronte all'uso, ti offriranno un'infinita gamma di applicazioni per le tue più raffinate creazioni in pasticceria e cioccolateria.

Dai vita alla tua creatività e lasciati ispirare dalla prelibatezza di tutti i gusti delle creme Gioari.

CIOCCOLATOGIOARI.IT

Strada Cebrosa 23/25, 10036 Settimo Torinese TO | customer-care@cioccolatogioari.it | +39 011 81 82 301



GIOARI

HERITAGE IS CHOCOLATE

TAVOLETTA SPEZIATA

Miscela speculoos

cannella	g	30
zenzero in polvere	g	30
pimento	g	6
anice stellato	g	12
cardamomo	g	5
macis	g	7

Inserire tutte le spezie in un apposito macinino e frullare fino a ridurle in polvere. Conservare la miscela al riparo dalla luce e dagli sbalzi di temperatura.

Caramello mou speziato

zucchero	g	400
miscela speculoos	g	4
bacca di vaniglia	n	1/2
panna 35% mg	g	450
sciroppo di glucosio 40DE	g	90
burro 82% mg	g	90
sale	g	3

Caramellare lo zucchero a secco, portare ad ebollizione la panna con sciroppo di glucosio e spezie. Decuocere il caramello e portarlo a 110°C. Versare su burro e sale, emulsionare e abbattere in positivo.

Procedimento

Sciogliere 1 kg di cioccolato Jivara 40% a 48°C e farlo precristallizzare su una superficie di marmo, raffreddandolo a 27°C e riscaldandolo a 29°C. Collocarlo in uno stampo per tavolette, fare vibrare per eliminare eventuali bolle d'aria e ribaltare lo stesso stampo, così da lasciare cristallizzare il cioccolato.



Pulire i bordi da eventuali sbavature e inserire uno strato di caramello con l'aiusilio di un sac à poche. Vibrare nuovamente e lasciare stabilizzare per circa 1 ora. Precristallizzare nuovamente il cioccolato e chiudere la tavoletta.

Gian Luca Forino
foto **Ottorino Benvenuto**

La purezza del cioccolato

La linea di preparati **Cuzco** di **Giuso** ha rappresentato, sin dal suo lancio, un'importante innovazione per la realizzazione di gelati al "vero cioccolato". Un'utile alternativa allo scioglimento del cioccolato in blocchi all'interno della miscela, operazione complessa non alla portata di tutti. Con le referenze della linea Cuzco, invece, il cioccolato viene reso in polvere tramite un procedimento esclusivo ed esse consentono la preparazione non solo ai più esperti di gelati "di puro cioccolato," con gusto unico e distintivo. Inoltre, permettono di coniugare la qualità con la semplicità della lavorazione, di assicurare la bilanciatura corretta del gelato, di garantire la lavorabilità e la morbidezza in vetrina del prodotto finito. giuso.it



PASTICCERIA
Curletti
Corrado

Curletti
dal 1961

Dove nascono Capolavori.

Via Tanaro 18 - 12052 Neive (CN) ITALY
www.pasticceriacurletti.com

Temperatrici per ogni esigenza

Dedicando particolare attenzione alle nuove tecnologie e all'utilizzo di materiali quali acciaio inossidabile e alluminio anodizzato, le temperatrici **Gami** si distinguono per la vasca doppia intercapedine in acciaio inox riscaldata tramite liquido (e non resistenze dirette), in modo da garantire una temperatura omogenea in ogni punto ed evitando il rischio di compromettere le proprietà organolettiche del cioccolato. A partire dai modelli da 25 kg, le macchine sono dotate di timer per accensione automatica, per consumare meno corrente.

In prossimità del beccuccio di uscita del cioccolato è posizionata una sonda di temperatura per un controllo del processo di tempera e tutte le macchine hanno la coclea con velocità regolabile. In base alla tipologia del lavoro che si sta eseguendo, è possibile aumentare o diminuire il flusso.



La coclea estraibile in acciaio inox consente una veloce pulizia, per cambiare tipologia di cioccolato. L'estrazione avviene in pochi minuti dall'alto, eliminando il rischio di far fuoriuscire il cioccolato, e il lavaggio può essere effettuato anche in lavaoggetti.

Le macchine vengono testate con il cioccolato per garantirne il funzionamento e l'assistenza tecnica è sempre disponibile via WhatsApp. Su richiesta, è possibile predisporre in conformità a Industria 4.0. gamitaly.com

La copertura vegetale



Annunciata da **Valrhona** la commercializzazione di **Amatika Blanche 35%**, la nuova copertura vegetale che completa la linea inaugurata con Amatika 46%, prima copertura vegetale Pure Origine Madagascar. La novità ha il colore e garantisce la tecnicità di un cioccolato bianco, e la sua composizione senza lattosio permette di realizzare cremosi e ganache, tavolette e gelati per persone allergiche o intolleranti. A base di zucchero, burro di cacao, mandorle, emulsionante (lecitina di girasole) ed estratto naturale di vaniglia, la copertura presenta una *palette* aromatica dalle note dolci di mandorle e di frutta secca, si abbina con

la frutta, in particolare ciliegia e rabarbaro; con le spezie, anice e tè Hojicha; con i fiori di violetta, il tartufo nero e il rosmarino. valrhona.com

Passione, tecnologia, territorio

Marina e Michele Curletti sono i titolari della **Pasticceria Curletti** di Neive, Cn. A dare il via all'impresa furono, nel 1961, papà Mario e mamma Ritanna, con un primo negozio, poi un punto vendita a Castagnolo d'Alba, in frazione Baraccone, nel 1993, un primo ampliamento del laboratorio di Neive e un secondo nel 2021, per dotare l'attività di nuovi macchinari per la lavorazione del cioccolato. Accanto alla tecnologia avanzata e alla ricerca costante, a muoverli sono passione e rispetto per la materia prima, per una pasticceria intesa come "espressione di noi stessi, di una nostra idea e di un modo di essere trasmesso



attraverso il dolce, che diventa messaggio per il cliente". L'ispirazione arriva da più parti "un'opera, d'arte, un ingrediente, una sensazione..." e da quelli che definiscono "grandi" pasticceri, più che famosi, la cui statura professionale si traduce nella condivisione del sapere. La loro concezione di pasticceria artigianale si esprime dalla cortesia verso il cliente all'aggiornamento delle conoscenze, dalla qualità delle materie prime a prezzi ragionati.

A paste fresche e torte si affianca quel che definiscono la loro vera specialità, cioè i prodotti di cioccolateria, come i grissini al cioccolato, la crema spalmabile CioccoNeive, anche in versione al pistacchio, o i Golosini al cioccolato, "baci" in gusti assortiti come torroncino, cocco, caffè, liquore all'arancia, grappa, rum, a cui si aggiungono quelli a vini piemontesi d'eccellenza come Barbaresco e Moscato d'Asti. E non mancano i lieviti festivi, proposti con grande successo anche in scatola regalo. pasticceriaacurletti.com

SPALMABILE DA TUBETTO

pasta nocciola	kg	2,8
cacao 22/24	g	80
zucchero di canna	g	800
copertura al latte 35%	kg	1,2

Miscelare tutti gli ingredienti insieme, inserirli nel mulino a biglie e lavorare per 1 ora. Temperare attorno ai 23°C.

Michele e Marina Curletti
Neive, Cn



foto G. Galleano

DESTINAZIONE *Polo Nord*

Lasciatevi sedurre dalla nostra nuova collezione per le feste di fine anno:
Stampi per soggetti stampati o neutri, per dolci o tronchetti,
foglie strutturate o stampate e decorazioni sempre più originali...
Crea mondi incantati per tutti i golosi e valorizza le tue creazioni di fine anno.
LA NOSTRA COLLEZIONE 2023-2024 È DISPONIBILE !



SUPERSTAR
DI NATALE

TUTTI CONOSCONO
LA SUA FAMOSA CANZONE
« HO HO HO »




PCB CREATION
Manufacture d'émotions



PRODOTTI PCB CRÉATION IMPORTATI DA ICE WER SRL.

Tel. 0438 38067 - Fax 0438 433938 - commerciale@icewer.com - www.icewer.com



QUANDO È UNA QUESTIONE di colore

*Su “Pasticceria Internazionale”,
Francesca Speranza firma
la rubrica #tips&tricks Artist,
che qui interpreta in chiave chocolate*

Il re dei re di un mondo con poche regole ma ben precise. Da quelle non si scappa se si vogliono ottenere prodotti lucidi, che si staccano perfettamente dagli stampi in polycarbonato, che fanno fare lo *snap* alla rottura, che fanno creare camice dallo spessore incredibilmente millimetrico. Insomma, per citare la frase di un famoso film del mitico Massimo Troisi (“Non ci resta che piangere” 😭), con il cioccolato basta provare, provare, provare! E ti farà piangere sul serio, ma la soddisfazione poi sarà immensa, quando si comincerà a padroneggiare la tecnica.

E il colore? Bella domanda!

A spruzzo, in massa, nello stampo... per ogni esigenza ci sono le soluzioni e l'attrezzatura giusta. Parliamo di colori liposolubili in polvere a secco, diluiti in burro di cacao, liquidi in crema oleosa, base alcol con filmati anti-impronta. Insomma, ce n'è per tutti gli obiettivi e lo stile creativo che si vuole trasmettere. Con la messa al bando del biossido di titanio siamo tornati un po' alla purezza del colore del cioccolato bianco, con la sua nota avorio e, di conseguenza, i toni sono tutti più “tempera soft”. Il mio personale punto di vista suddivide il mondo cioccolato da vetrina o da degustazione. Spingere all'estremo il

Se hai curiosità su cui vorresti un #tips&tricks Artist, scrivici su tips&tricks@pasticceriainternazionale.it



concetto colore su una materia prima così nobile diventa accattivante quando si vuole dar sfogo alla creatività per un esercizio di stile, che è ciò che adoro da un punto di vista lavorativo 🥰😍❤️

Per quanto mi riguarda se poi devo mangiarlo ricerco i toni cromatici intrinseci naturalmente.

In aula o durante le consulenze cerco sempre di mettere sul banco tutte quelle che sono le soluzioni decorative, per poi farle sposare con il packaging, altro aspetto fondamentale per esaltare il prodotto realizzato.



Piccolo #tips&tricks Artist 🎨

L'uso della gommalacca liquida a pennello, come diluente per i coloranti liposolubili in polvere, creerà uno smalto, un colore perfetto da pittura in superficie che non si toglierà neanche con le peggiori intenzioni!

⚠️ Attenzione: non dentro gli stampi, altrimenti il cioccolato non fa presa.

Ricordate di pulire bene gli attrezzi con alcol alimentare subito dopo 😊

E, se usate le stampanti alimentari, c'è da divertirsi con le stampe su fogli di burro cacao.

Altro #tips&tricks Artist 🎨

Se volete un effetto più *shine*, brillante, passate del colore perlescente a secco dopo aver stampato. Il cioccolato temperato sarà così veramente glamour 😊

Francesca Speranza Sugar Artist
@francesca_speranza_artist



IL VOLTO GIOVANE DEL BEAN TO BAR

Con il suo L'Instant Cacao a Parigi, Marc Chinchole esalta la flessibilità del cacao, la sua predisposizione ad assumere forme e gusti differenti, amplificando il valore del bean to bar



Determinato, caparbio e competente, **Marc Chinchole** (si pronuncia "sciansciòl", ndr) si è ritagliato in breve tempo una reputazione di abile artigiano, con un palato sicuro e sensibile, un'ottima padronanza della tecnica ed un'idea precisa della cifra gustativa e stilistica del suo cioccolato. O, per meglio dire, dei suoi cioccolati. Sì, perché sin da quando si è inoltrato nella galassia del cacao, ha capito la malleabilità della materia e ha preso coscienza del ruolo centrale che il cioccolatiere ricopre nel servirsi della tecnica, per ottenere il risultato per lui più interessante.

IL PERCORSO FORMATIVO E LE PRIME ESPERIENZE

Nato nel 1992 a Montpellier, nel sud della Francia, in seguito alla separazione dei genitori si trasferisce nel 2000 in Normandia. È in questa regione, celebre per le falesie e gli splendidi paesaggi campestri e costieri, che ottiene il diploma di maturità scientifica, per poi orientarsi verso studi di modellismo, già cosciente della propensione nei confronti di mestieri creativi e manuali. Votato a lavorare, in prospettiva, con architetti o per l'industria del cinema, si diploma nello stesso periodo in cui si afferma la tecnologia 3D, che inibisce l'aspetto della manualità del mestiere di

modellista. Marc opta, allora, per una riconversione, ripescando dai ricordi di infanzia la passione per la pasticceria: «Il mio sogno era di realizzare dolci insieme a mio fratello, che invece voleva diventare panettiere». A 20 anni si iscrive così alla parigina **Cordon Bleu**, in 9 mesi di corso ottiene il diploma di formazione ed inanna esperienze. Ad un primo stage di cioccolateria con **Franck Fresson**, segue un diploma di specializzazione in cioccolateria presso l'Institut National de la Boulangerie Pâtisserie di Rouen, dopo il quale inizia a lavorare presso aziende locali normanne, come **Auzou**, per poi approdare presso il celebre **Chapon**. È qui che, già con l'idea di fondare il proprio marchio, scopre la complessità del cacao e le sfaccettature che è possibile imprimere al cioccolato. Dopo un passaggio alla **Maison du Chocolat**, il giovane si lancia nell'apertura nel 2018 de **L'Instant Cacao**, inteso come luogo in cui cogliere l'istante in cui il cacao, frutto di *terroir* diversi, diventa un *unicum* ed è in grado di affermare la sua specifica personalità.



IL MOMENTO DEL CACAO

L'Instant Cacao è il coronamento di un progetto imprenditoriale e di affermazione d'indipendenza. Marc aveva da tempo già compreso la flessibilità del cacao, la sua predisposizione ad assumere forme e gusti differenti, dalle sculture ai cioccolatini, così come aveva intuito il valore del bean to bar, quale strumento capace di orientare il gusto di ogni creazione e di affermare lo stile dell'artigiano. «Anche se per il momento ne ho solo 15 in catalogo, il mio sogno è di arrivare a proporre 100 tipi di tavolette. Ed è solo una goccia nell'oceano delle possibilità», confida Chinchole, senza nascondere il godimento che lo pervade



Hai mai provato

Ciocòfreddo?

By  gelato. 



Ciocòfreddo è una linea di creme anidre versatili e golose adatte ad essere applicate in Gelateria e Pasticceria.

La crostata ai Lamponi e Cioccolato con Ciocofreddo e la Linea Farciplus by Ipsa diventa anche gelato! Eleganti e raffinate, perfette per proporre ricette tradizionali e dal sapore travolgente.

Ciocòfreddo disponibile in tante varianti di gusto:

◆ Bianco ◆ Cacao e Nocciola ◆ Caramello ◆ Dark ◆ Latte ◆ Nocciola ◆ Mou ◆ Pistacchio



Scansiona il codice! :)



Ingredienti di qualità per gelateria e pasticceria artigianale
www.ipsa.it // info@ipsa.it //    



quando immagina la declinazione del cacao in una gamma così vasta.

All'apertura del negozio nel centralissimo quartiere del Palais Royal, Marc ha già in mente quale prodotto offrire alla clientela esigente che percorre la rue des Petits-Champs. Dall'esperienza con Chapon mantiene l'innamoramento per il cacao proveniente dalla Tanzania, grazie al suo lato dolce e fruttato. L'incontro con **Emily Stone**, la fondatrice di Uncommon Cacao, gli permette di conoscere il Belize e il Guatemala. Il dialogo con **Christophe Bertrand**, titolare della cioccolateria *A la Reine Astrid*, gli consente di entrare in contatto con il Camerun, dal quale riceve fave non abbastanza fermentate, ma di cui intuisce il potenziale, tanto che oggi il cacao proveniente da lì figura tra le materie base delle sue creazioni, come di quelle di un folto gruppo di colleghi francesi. Soprattutto, egli sceglie di lavorare con una macchina torrefattrice a forno, che consente un'esperienza nuova rispetto a quella con il modello a tamburo. Ne consegue il ripensamento dell'organizzazione dei processi di lavorazione, in modo da tenere conto della calibratura di tempi e temperature.

OFFERTA E GUSTO

Oggi Marc esprime molti *terroir*, dal Messico al Guatemala, passando per Belize, Nicaragua, El Salvador, Bolivia, Saint Vincent et Grenadine, Camerun, Tanzania, Madagascar, Congo, Papua Nuova Guinea... E continua ad esplorarne di nuovi, come la Malesia, perché ama la scoperta di nuove origini esotiche ed esaltare i sapori delle fave attraverso una tostatura dolce al forno, per farne risaltare i caratteri del cacao. Ha visitato vari Paesi produttori, ma la Bolivia resta per lui la migliore produttrice al mondo. Il cacao è un Forastero selvatico, che si ricava da fave piccolissime e che cambia ogni anno, i cui sentori oscillano tra note fruttate e floreali. Al momento della macinatura si sprigiona un profumo incantevole, dotato di pochissima acidità: «Si tratta di un



La macchina torrefattrice a forno consente un'esperienza nuova rispetto a quella con il modello a tamburo, con il ripensamento dell'organizzazione dei processi, in modo da tenere conto della calibratura di tempi e temperature

cacao millesimato, come il vino, perché ogni anno le note cambiano e devo modificare la tostatura, con volumi di materia prima che cambiano costantemente».

L'incontro con le terre di produzione e gli agricoltori è fondamentale e i legami umani sono intensi e fruttuosi. Il viaggio in Perù, ad esempio, lo ha convinto dello scarso interesse nel lavorare fave estratte dall'ibrido CCN-51, al quale preferisce i cacao nativi, molto più espressivi e vivaci.

Nel suo negozio è possibile trovare praline, *orangette*, tavolette, creme spalabili e, d'inverno, anche i *florentin*. La tavoletta è il faro, declinata a coprire una larga tavolozza aromatica. Tra i prodotti curiosi, anche una tavoletta di cioccolato bianco, con latte di pecora, pochissimo zucchero e una dose equilibrata di burro di cacao desodorizzato. La mous-

se al cioccolato è presente tutto l'anno, mentre, per la bella stagione, ci sono gelato e sorbetto al cioccolato.

Dopo l'inaugurazione del laboratorio nella vicina città di Poissy, il negozio di Parigi è dedicato alla vendita e laboratori di scoperta e formazione. Nel nuovo stabilimento un *maître chocolatier* si occupa della produzione di cioccolatini con grande libertà espressiva..

instantcacao.com
Domenico Biscardi

RILANCIO CON VOLTI NUOVI

Sono stati selezionati quattro nuovi volti per il rinnovo della campagna delle due linee professionali di **Icam Cioccolato**, a seguito degli ottimi risultati ottenuti con la prima. "In testa mille ricette. Nelle mani un solo cioccolato" è il claim confermato per **ICAM Professionale** e **Agostoni**, per ribadire non solo la qualità dei prodotti, pensati per risultati di elevato livello e capaci di assecondare la creatività degli artigiani, ma anche l'esperienza, la passione e il know-how che l'azienda mette loro a disposizione. E anche in questa occasione sono stati coinvolti quattro clienti: **Marco Aliberti**, pasticciere lievitaista della Pasticceria Aliberti di Montoro Superiore, Av, membro dell'Accademia dei Maestri del Lievito Madre; **Gianluca Aresu**, della Pasticceria Piemontese di Cagliari, rinomato per le sue abilità nella lavorazione del cioccolato e autore di diversi libri; **Marco Venturino**, gelatiere de I Giardini di Marzo di Varazze, Sv, che si è aggiudicato il 1° posto al Gelato Festival World Ranking 2022, e **Ilenia Zini**, pastry chef da ristorazione, che si distingue per le creazioni eleganti che realizza presso l'Hotel Spöl di Livigno, So.

Gli scatti di cui si compone la campagna sono opera del fotografo **Duglas Andreotti** per Zero Design Studio e vedono immortalati i quattro alle prese con gli ingredienti che li accompagnano ogni giorno, unendo la loro maestria alle peculiarità del cioccolato ICAM. icamcioccolato.com



MACCHINE PER IL CIOCCOLATO

Temperatrici, ricopritrici, tunnel di raffreddamento verticali e orizzontali, oneshot, sistemi di modellaggio e tank di scioglimento.



GAMI

gami@gamitaly.com | www.gamitaly.com



SISTEMI DI CONFEZIONAMENTO

Flow-pack, confezionatrici verticali, stand up pouch, sistemi di conteggio e pesatura, incartonatrici e pallettizzazione.





Benvenuti nel mondo di Chocolate World

Finalmente in Italia!

Scopri le strepitose offerte del nostro shop online.



Risparmia il 40% adesso!

Niente asterischi o minimi d'ordine. È il momento ideale per acquistare gli stampi 135x275 e 175x275 mm con uno sconto immediato del 40%.



Zero IVA, solo vantaggi!

Con Chocolate World, trasparenza prima di tutto. Grazie alla nostra base in Belgio, goditi un'esperienza d'acquisto senza IVA.



Non solo bellezza, ma garanzia a vita!

I nostri stampi in policarbonato 100% non solo durano a vita, ma rendono ogni creazione un capolavoro. Una garanzia di eccellenza per le tue opere.



Non lasciarti sfuggire il 40% di sconto sugli ordini online!

Digita **CWITALIA** al checkout e goditi questa promozione imperdibile, con consegna su tutto il territorio italiano.

