



**PASTICCERIA
INTERNAZIONALE**

DUBAI CHOCOLATE PISTACCHIO

DENTRO LA TENDENZA

by
NERELLA
Unica



Tutti parlano della barretta. Noi ti sveliamo cosa c'è dentro.

Dentro la barretta che ha sedotto Dubai e fatto impazzire i social, c'è un cuore che oggi puoi portare nelle tue creazioni.

Nella linea **NERELLE UNICHE** arriva **Dubai Chocolate Pistacchio** che con l'intensità del pistacchio e la croccantezza sottile della pasta kataifi, apre le porte a una nuova esperienza multisensoriale. Perfetta per farcire barrette, lievitati o pasticceria moderna.

La tendenza adesso la decidi tu. Portala nelle tue creazioni!

   giuso.it

SCOPRI L'INTERA
LINEA NERELLE UNICHE >


GIUSO
UN SECOLO DI INNOVAZIONE

Nel 75° anno di attività della nostra Casa Editrice, eccoci in una nuova immersione nel magnifico mondo del cacao e del cioccolato.

Pagina dopo pagina, il nostro desiderio è accompagnarvi in un viaggio alla conoscenza delle molteplici sfumature del Cibo degli Dei, approdando sino a Taiwan, per poi rientrare su Modica, saltellando fra ricette, notizie e curiosità, con un passaggio in Belgio, per scoprire

il goloso e studiato abbinamento con la birra, fino ad approdare alla novità del cioccolato addirittura verde. Ci auguriamo quindi che questa nuova esperienza con **CulturaCioccolato**, gratuita e accessibile a tutti, possa essere l'occasione per innamorarsi sempre di più di questo nobile ingrediente!

la redazione

Supplemento

Cultura Cioccolato 2025

direttore responsabile

Livia Chiriotti

redazione

Milena Novarino
Cristina Quaglia

web editor

Chiara Mancusi

direttore strategie e marketing

Monica Pagliardi

pubblicità

Luca Russo

impaginazione

Anna Boscolo

stampa

La Stamperia Pinerolese srls
Pinerolo - To

proprietà letteraria riservata Chiriotti Editori ®

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

Sommario

Dall'albero alla tavoletta	3
Doppia anima al femminile	10
L'eleganza del roll	20
Le mille potenzialità della birra	24
Il primo cioccolato verde	32
Pop da passeggio	34
Firmamento	39



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

Sahara Roll
Lorenzo Puca
tratto da "Classico futuro"
foto Simone Spoltore

Scopri tutte le pubblicazioni
di Chiriotti Editori



Martini
CIOCCOLATO

Ariba, molto più di semplici ingredienti



gamma completa

qualità selezionata

saper fare italiano

Martini Cioccolato Ariba è la linea completa di pregiato cioccolato pensata per supportare artigiani cioccolatieri, pasticceri e gelatieri e consentir loro di dare libero sfogo alla creatività. I cioccolati sono caratterizzati da differenti bouquet aromatici, fluidità, forme e formati, per questo **l'assortimento Ariba è la soluzione ideale per ogni esigenza.**

Saper fare italiano, tecnologie all'avanguardia e accurata selezione **sono la garanzia di Ariba** per una qualità costante e di altissimo livello.

Martini
PROFESSIONAL

MASTER
Martini

Martini
CIOCCOLATO

Martini
GELATO

Martini
FROZEN

Martini
FOOD SERVICE



DALL'ALBERO ALLA TAVOLETTA Il modello Fu Wan Chocolate

*A Taiwan, entriamo nel mondo
di Audrey e Warren Hsu per conoscere
il loro fare virtuoso studiato in tutto il mondo*



Contea di Ping Tung, nella zona più a sud di Taiwan: qui, fra panorami mozzafiato e clima subtropicale, ci si ritrova fra piante tropicali, profumo di loto, limone e mango, ma anche rose, caffè e cacao. Sì, cacao, anche grazie alla politica di sviluppo agricolo che, da una ventina di anni, incoraggia e premia la produzione locale, in una cooperazione tra agricoltori e istituzioni, con poco meno di 400 tonnellate all'anno, per una domanda in crescita.

Al contrario di quanto avviene in Africa o Sud America, dove gli agricoltori in genere fermentano ed essiccano i semi e li spediscono ai produttori all'estero, a Taiwan si cura l'intero processo, per ciò che oggi viene definito produzione dall'albero alla tavoletta, **from tree to bar**. Il che porta a fave di cacao di qualità, contraddistinte anche in freschezza e tracciabilità, che aumentano il valore del raccolto. E le autorità locali danno un forte sostegno alla fiorente industria, coinvolgendo esperti per aiutare gli agricoltori a migliorare le tecniche di coltivazione, e organizzano seminari con cioccolatieri stranieri. Il personale del Ministero dell'Agricoltura visita le piantagioni per verificare gli effetti dei tifoni che si abbattano sulla regione e dare consigli su come gestire i danni, e sovvenzionano l'acquisto di attrezzature, con l'obiettivo di aumentare l'area di coltivazione ed espandersi sui mercati internazionali, aiutando i coltivatori e i *chocolate maker* a trovare mercati a prezzi premium, piuttosto che vendere all'ingrosso, proteggendo anche il reddito degli agricoltori.

E infatti l'area interessata a Ping Tung è 30 volte più grande rispetto a 10 anni fa, con più di 300 ettari. Un lavoro di squadra che porta letteralmente ottimi frutti, visto che il cioccolato *made* in Taiwan sta raccogliendo riconoscimenti e premi a livello mondiale, in primis agli **International Chocolate Awards**.

È quindi evidente che qui il cioccolato è il risultato ideale dell'unione dei due punti di forza di Taiwan: l'abilità nel coltivare cacao e la leadership globale nella tecnologia. Un'abbinata vincente anche per tè e caffè, che rende questa nazione l'unico luogo al mondo a vantare tutte e tre le produzioni curate per alti standard di qualità. Non per nulla **Monica Meschini**, l'amica in comune che ha reso possibile questo articolo (pubblicato per esteso sul n.360 di "Pasticceria Internazionale"), definisce Taiwan la "piccola Svizzera".

Entriamo nel mondo di Fu Wan

Pioniere del movimento tree to bar a Taiwan è **Fu Wan Chocolate**, oggi principale produttore di cioccolato artigianale del Paese, riconosciuto quale modello di impegno per qualità e sostenibilità, con un controllo dell'intero processo, dalla fermentazione all'essiccazione, dalla tostatura alla macinazione.

Nonostante gli alberi di cacao non siano certificati biologicamente, questi vengono testati ogni anno per assicurare l'assenza di residui di pesticidi. E Fu Wan Chocolate è anche la prima realtà in conformità con le specifiche HACCP e ISO 22000 a Taiwan. **Warren Hsu** è il primo assaggiatore di cioccolato di Taiwan certificato dall'International Institute of Chocolate & Cacao Tasting (**IICCT**): il suo ingresso nel mondo del cacao è casuale e conseguente alla formazione culinaria e, a 24 anni, alla realizzazione



del suo sogno di aprire un resort ecosostenibile e di alto livello. Grazie al sostegno di padre e fratello, prende così forma questo luogo immaginato secondo una filosofia che, all'inizio degli anni 2000, non era comune: hotel, ristorante con forte utilizzo di prodotti locali, negozio di souvenir ecologici. Una scelta che ancora oggi si sposa con il suo animo visionario e innamorato di Madre Natura, che trova ancora più serenità nell'incontro con **Audrey**, che sposa appieno i suoi progetti, oltre a sposare lui (e oggi sono genitori di due splendide bambine!). È questa loro tensione alla purezza e alla sostenibilità che li conduce al cioccolato. È il 2013, quando lui vede per la prima volta un albero di cacao: "Per il ristorante, realizzavo dessert che valorizzassero gli ingredienti locali, in linea con tutta la nostra offerta culinaria. È così che ho scoperto il cacao di Taiwan, ma non sapevo come trasformarlo, visto che da noi veniva usato come sostituto del *betel nut*, quindi trasformato in un succo con il latte. Per

La noce di Areca è il frutto della *Areca catechu*, tipica del Sud Est Asiatico e dell'Africa orientale. È impiegato come stimolante, ma con effetti spesso nocivi



me è stata una sfida divertente: era un nuovo ingrediente utile nella mia cucina. E così ho cominciato a giocare!". All'epoca c'erano solo una ventina di coltivatori nella zona e così Warren importa dei *baby cocoa trees* da Malesia e Indonesia: "La qualità era mediocre, ma volevo capire, studiare". Quello che oggi amano chiamare *giardino* piuttosto che piantagione, prende il via con 200 alberi, per stupire i turisti ed educarli. Ma nel tempo la collaborazione con i contadini si espande e ora il raggio d'azione è di 30 km, con il raccolto che entra nel

Versatile equilibrio

Il pane da 2 kg **Ariba Gianduia** firmato **Martini Cioccolato** coniuga rigore tecnico e dolcezza al palato. Nasce da una ricetta calibrata per esprimere la ricchezza del gusto (26% di cacao, 25% di nocciola), mentre il 44/46% di materia grassa garantisce texture vellutata e avvolgente. La

fluidità lo rende adatto a molteplici applicazioni e l'intensità aromatica deriva dall'equilibrio tra rotondità della nocciola e profondità del cacao, arricchendo la gamma e indicando uno standard di versatilità e performance per il gianduia professionale. martiniprofessional.it



“Fu Wan si riferisce, anche nel logo, all'abbinata di “buona fortuna” e “fiume del frutto del cacao””

quinto anno. “La nostra filiera è una delle più corte al mondo: coltiviamo, curiamo fermentazione, essiccazione, conservazione, anche a lungo termine per produzioni speciali. E sperimentiamo doppie fermentazioni con lieviti particolari”. Un aspetto che contraddistingue Warren, essendo il primo ad aver applicato la conoscenza della cucina al cacao: miscele con altri elementi, fermentazioni di 20 kg per controllare, equilibrare, innovare. Una tensione verso il nuovo e verso una cultura profonda, che contagia tutti coloro che lavorano con la coppia, partendo da chi si occupa delle piantagioni, che vanta notevoli conoscenze agronomiche.

“La genetica è un plus, è il post raccolto che influisce sul risultato: fermentazione, essiccazioni e attenzioni su misura fanno la vera differenza!”, afferma convinto il nostro intervistato, che lascia parlare la moglie nel momento in cui si passa a considerare l'aspetto di comunicazione, marketing, packaging ed export, essendo proprio **Audrey** ad occuparsene: “Per il packaging collaboriamo con un amico delle scuole superiori, che oggi è inserito nel nostro organico, e lavoriamo con artisti taiwanesi per ideare design stagionali”.



Il ventaglio dell'offerta

La forza estetica del marchio è una leva importante del successo planetario di **Fu Wan Chocolate**: confezioni e grafiche essenziali che esprimono il messaggio racchiuso nel logo, simbolo di pace e fratellanza e serenità. Quella che si percepisce già solo dal dialogare con i coniugi Hsu e che connota il loro progetto del resort e della cioccolateria. Un vero mondo a sé.

Il laboratorio bean to bar si trova al secondo piano dell'edificio in cui sorge il negozio e si pone anche quale luogo educativo, ove accogliere i tanti turisti e clienti. Qui, con l'85% dei macchinari Made in Italy, escono 10.000 tavolette l'anno, per una vendita diretta nel luogo di produzione e presso il punto vendita a Taipei, attraverso una rete fidata di rivenditori e on line. Fra negozi e produzione sono in venti a lavorare, mentre in piantagione i contadini sono più di dieci.

Frutto della continua sperimentazione sullo zero spreco sono gli **sciropi di cacao**, ottenuti dalla bollitura di zucchero, acqua con mucillagine e polpa, ideali in gelateria e pasticceria: il loro profumo ricorda pesca, caki, ananas e litchi; sono ricchi di antiossidanti, fibre, magnesio; 1 kg corrisponde a 200 kg di fave fresche.



Altri prodotti originali sono la **Cocoa Cola** (in foto), bevanda a base di sciroppo di cacao, acqua frizzante, succo di limone e aceto di cacao; la **polvere di cacao**, perfetta per molti piatti salati e per realizzare

la cioccolata all'antica; la **cascara** (la "buccia" del cacao) per infusioni, anche con fiori di ibisco o crisantemi, e il **Cocoa Tea**, che deriva dalla cascara mescolata con tè Oolong e polvere di cacao in fermentazione.

Una gamma che è il frutto dell'impegno di Warren e del suo mettere in gioco la formazione da chef, come con le fermentazioni che fa con il cacao, usando banana, guava, mango, litchi, mele, spezie, erbe e lieviti. "Noi non siamo competitivi sul prezzo e ci riferiamo ad un target che predilige il lusso. Ecco perché ci dedichiamo a fare del cioccolato imparagonabile, creativo e sostenibile. Ecco perché adesso ci produciamo anche il burro di cacao, dopo averlo importato per anni. Così abbiamo costanza



“ *Amiamo la terra e la Terra.
Amiamo lo spirito della natura
che ci regala il cibo* ”

e affidabilità”, afferma contento, sottolineando la loro filosofia di mangiare meno, ma molto meglio, come si evince anche dal menu, che contempla insalate con cioccolato fondente, olive e caciocavallo, oppure mele, ricotta, fondente a doppia fermentazione e olio EVO; riso con curry al cioccolato, cavolfiore e fondente 70%. Tutti da abbinare a pani, toast e **danish** al cioccolato, fino ai gelati e alle crêpes fatte a millefoglie, come è tipico in Asia. Nell'accomiatarci da Audrey e Warren, siamo “contagiati” dai loro sorrisi sereni che rendono ancora più convincente l'affermazione finale: “Amiamo collaborare con colleghi di tutto il mondo, come in Giappone o con **Guido Castagna** per una tavoletta speciale. Crediamo nella condivisione e non nella concorrenza!”.

Warren e Audrey Hsu
福灣巧克力 **Fu Wan Chocolate**
Dong-Gang Town, Ping-Tung County
Taiwan
fuwanshop.com

AGOSTONI
CIOCCOLATO ITALIANO DAL 1946



I nostri valori. Scolpiti nella materia.



Ci impegniamo con costanza, visione e determinazione in ogni fase del nostro lavoro. Dal cacao che selezioniamo con cura fino alle mani esperte dei professionisti, sappiamo che ogni dettaglio conta.

Per noi **l'impegno non è solo un valore da dichiarare, ma una vocazione quotidiana.** Significa coltivare fiducia, costruire relazioni autentiche, cercare la perfezione, anche nei gesti più piccoli.

È questo lo spirito che firma ogni prodotto **ICAM Professional e Agostoni.**

Non è solo una promessa. È un valore scolpito nel nostro modo di lavorare.

Christmas Countdown

Christmas Countdown è il kit **Chocado by Silikomart Professional** che permette di realizzare il calendario dell'avvento. Il set è composto da uno stampo in Tritan con cui realizzare 24 cioccolatini con frasi a tema in inglese e da un'elegante scatola contenente due supporti in termoformato per una disposizione ottimale dei cioccolatini. Christmas Countdown è un modo per rendere ancora più memorabile l'attesa del Natale, riscoprendo il piacere donare qualcosa di unico e fatto a mano.

Dimensioni singolo cioccolatino:
82x12 h 10 mm

Volume singolo cioccolatino: 9 ml x 24
silikomart.com



Qui sopra, presentazione del prodotto finito inserito nella gift box in dotazione. Nella foto accanto, stampo in Tritan per realizzare i 24 cioccolatini con frasi a tema.

Innovativi e performanti

Tra gli ambiti di mercato in più rapida evoluzione c'è l'*healthy*, a cui **ICAM Professional** si rivolge con una linea funzionale di prodotti tecnici. Il nuovo **Latte Fit&Pro 46%** è un cioccolato al latte senza zuccheri aggiunti, in cui il saccarosio viene sostituito dal maltitolo e arricchito dal 24% di proteine del siero di latte. Pensato per snack, tavolette, praline e applicazioni in gelateria, adatte a chi segue uno stile di vita attivo e salutare, unisce rotondità e struttura, con profilo aromatico equilibrato. La proposta proteica comprende anche la **Crema Nocciola Fit&Pro** con il 14% di pasta nocciola, per farciture e inserti in sinergia con Latte Fit&Pro. All'interno della gamma vegan, **Oati 51%** è invece un cioccolato di copertura vegano a base di sciroppo d'avena in polvere; cremoso, con note dolci e accenti di vaniglia, garantisce lavorabilità e versatilità. Un'aggiunta che si affianca a **Chocorice**, copertura vegana al cacao e riso, per ricette adatte agli intolleranti al lattosio e a chi ricerca un consumo più consapevole.

Il mascarpone è protagonista di due nuove referenze: **Mooni – Cioccolato Bianco al Mascarpone** si distingue per la cremosità e le note eleganti di latte, con finale rotondo e vellutato. Ideale per tavolette, coperture e glassature, si presta a interpretazioni contemporanee, a rivisitazioni di classici come tiramisù o cheesecake e

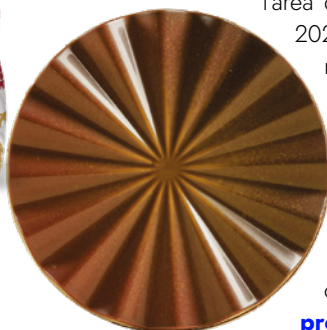
in abbinamento con frutta o inserti croccanti. La **Crema Mascarpone ZeroP** è invece la soluzione pronta all'uso per farciture, senza olio di palma né grassi idrogenati. Completano le novità

le gocce da cottura al **Latte 30% e Bianco**, con calibro 7500 pz/kg, che garantiscono tenuta, consistenza e gusto dopo cottura, risultando adatte per grandi lievitati come panettoni e colombe, per cake e biscotti artigianali. Per la gelateria, è stata arricchita la formulazione della **Glasover Ice Plus Fondente ZeroP** per glassare stecchi, bon bon, coni o semifreddi, assicurando croccantezza, pulizia al taglio e possibilità decorative, compresi effetti stracciatella o inclusioni.

Intanto l'azienda ha lanciato il nuovo sito, un hub digitale più funzionale e orientato alla crescita tecnica e creativa, investendo in formazione e accesso facilitato a risorse tecniche e contenuti digitali su misura. Esso è infatti ripensato nei contenuti e nelle funzionalità, per un'esperienza di navigazione intuitiva e utile. Il tool "Trova Prodotto" guida nella scelta del cioccolato più adatto a seconda delle esigenze, la funzione "Confronta Prodotti" consente di valutare le caratteristiche tecniche per scegliere la referenza più adatta, mentre "Area Riservata" offre una navigazione personalizzata, il salvataggio di ricette e prodotti tra i preferiti, la costruzione di un proprio ricettario e l'accesso a materiali tecnici.

Ampio spazio è riservato alla nuova versione di **Choco Cube**, l'area dedicata alla formazione: attiva nella versione digitale dal 2020, propone ora contenuti aggiornati, percorsi dinamici e materiali approfonditi. Ad aggiungere professionalità, passione e rigore al team tecnico di ICAM, ha fatto il proprio ingresso **Mario Ragona**, con oltre trent'anni di esperienza, che affianca **Salvatore Toma**, coordinatore didattico di Chococube (si veda la sua Torta Passione Albicocca, che appare sulla copertina del numero di settembre di "Pasticceria Internazionale", con la ricetta all'interno), e i colleghi **Gaetano Mignano** e **Giancarlo Alosa**.

professional.icamcioccolato.com/it



AGOSTONI
CIOCCOLATO ITALIANO DAL 1946



I nostri valori. Scolpiti nella materia.



Competenza significa essere partner dei professionisti. Mettiamo a disposizione ricerca, tecnica, studio dei profili aromatici e soluzioni precise per ogni lavorazione. Sappiamo ascoltare chi crea, anticipare le esigenze produttive e garantire risultati costanti, anche nei progetti più complessi.

È il know-how che firma ogni prodotto **ICAM Professional e Agostoni.**

Non è solo una promessa. È un valore scolpito nel nostro modo di lavorare.

DOPPIA ANIMA al femminile

Donna Elvira,
*come il nome di colei
che, nel 1999 fonda una
dolceria a Modica, oggi
affiancata dalla figlia
Emma
nel coltivare la passione
per lo speciale cioccolato,
grezzo e nobilissimo*



È un brand oggi consolidato quello di **Donna Elvira** che, del suo genere femminile ha fatto una forza, sdoppiandosi ora fra **Elvira Roccasalva** ed **Emma Petriliggieri**, che da un anno affianca la madre nella gestione e nella produzione, impegnandosi nella comunicazione, nel marketing nella cura dei clienti. Curiosità, amore e determinazione sono valori condivisi da entrambe e che continuano a plasmare una realtà in cui ricerca e qualità sono il perno, partendo dalla selezione delle varietà di cacao da ogni parte del mondo, alla ricerca della qualità organolettica. Inizialmente focalizzata su biscotti e dolci della tradizione conventuale siciliana, Elvira si appassiona al cioccolato, che trasforma nel *core business* dell'attività, tanto da distinguersi come unica realtà a produrre come bean to bar da degustazione il cioccolato in stile modicano, grazie appunto alla linea bean to bar installata circa 7 anni, nel rispetto dell'antica ricetta giunta in Sicilia all'epoca della dominazione spagnola, come confermato anche dall'adesione al Consorzio locale. "Sentivo la forte tensione nel

gestire nei dettagli la processazione in tutte le fasi: da qui la necessità di partire dalle fave piuttosto che dalla massa industriale, troppo limitante", spiega Elvira, dichiarando una "vera ossessione per le origini del cacao".

Un percorso difficile come imprenditrice, come donna e per la visione "rivoluzionaria", in un contesto dove in tanti si stavano inventando, grazie al boom della specialità di Modica: "Impormi con un discorso qualitativo è stata una decisione inizialmente difficile e coraggiosa, ma tutto ciò che ho fatto e faccio è prima per una personale gratificazione, che poi cerco di trasmettere agli altri, siano collaboratori che clienti". La sua curiosità verso il cioccolato, che è stata la spinta originaria, la porta a non porsi limiti rispetto al costo del cacao: "È in base a quanto paghiamo la materia prima che amiamo, che determiniamo il prezzo finale".

Coinvolgiamo quindi la "doppia anima" che oggi connota Donna Elvira, dialogando con Elvira ed Emma, per conoscere le molteplici sfumature del loro lavoro.

Quali origini prediligete?

Abbiamo iniziato con Ecuador, poi Colombia, Repubblica Dominicana, Messico, Bolivia, Nicaragua, Papua Nuova Guinea, Madagascar e Vietnam; in ultimo Perù, nazione magica, con produzioni eccezionali, ovvero i rari Pure Nacional e Chuncho, oltre all'altrettanto raro Betulia dalla Colombia. Oggi offriamo 4 monorigini da regioni diverse e ci avvaliamo spesso della collaborazione con l'azienda olandese **Original Beans**, dal 2008 alla ricerca delle origini di cacao più interessanti, nel nome delle migliori pratiche rigenerative e sostenibili. Sposando la stessa filosofia, spesso viaggiamo con loro, entrando in contatto con i contadini e condividendo passioni ed energie, stimolandoci a valorizzare la materia prima.

Avete iniziato con il cioccolato di Modica ottenuto con lavorazione "a freddo", che esclude la fase del concaggio, per poi allargarvi ad altri metodi. Perché?

Insieme a mio marito **Giovanni** abbiamo deciso di studiare ogni tecnica, partendo dall'assunto che il cioccolato di Modica richiede una premessa, non sempre capita: è infatti necessario spiegare con cura come vada sciolto in acqua per capire se è buono o meno. E non è sufficiente guardarlo, perché la "situazione" fisica di quel tipo di cioccolato fa sì che il grasso riaffiori, apparendo "vecchio" quando non lo è.

Cosa intendete con "cioccolato con premessa"?

Questa specialità nasce da consumare in tazza. Inizialmente sull'incarto scrivevamo: cioccolata (al femminile!) di Modica da consumare in tazza. L'affioramento e altri difetti non erano importanti, perché veniva sciolta in acqua, apprezzando i profumi e il gusto del cacao. Da qui spiegato il formato da 100 g con le tacche, proprio per indicare la porzione di ogni tazza. Quindi, poco importava l'aspetto estetico. In passato, le ricette a Modica erano con un bassissimo contenuto di cacao e talvolta anche con l'aggiunta di fecole quale addensante. Poco contava la qualità sensoriale. Io invece non ho mai voluto aggiungere altro che non avesse provenienze certificate e soprattutto l'unico ingrediente, a parte lo zucchero le spezie o i differenti elementi parte delle tavolette gourmet, deve essere il CACAO.

E qual è la situazione oggi?

Adesso che la si consuma come tavoletta, tali "problematiche" riaffiorano, nel vero senso della parola: ecco perché il temperaggio diventa cruciale, rendendo anche più vendibili i prodotti.

L'unica soluzione è quindi il temperaggio?

Siamo stati i primi a cominciare a temperare verso il 2006: il prodotto è migliorato, non presenta più affioramenti.

Oggi la nostra offerta è tutta temperata, ma ovviamente non c'è la fase del concaggio, in cui pasta di cacao, zucchero e altri ingredienti vengono mescolati per tempi molto lunghi nelle conche ad alte temperature. La lavorazione a freddo con zucchero grezzo tende ad infastidire nella degustazione delle tavolette, mentre il temperaggio favorisce la scioglievolezza, considerando anche la mancanza di burro di cacao, lecitina di soia e altri grassi vegetali o animali. Dopo tale miscelazione a freddo della massa di cacao con zucchero e aromi, il cioccolato di Modica viene colato negli stampi tradizionali e livellato, per poi passare alla battitura. La vibrazione ottenuta scuotendo gli stampi su una superficie con gesti rapidi e ritmici, tecnica fondamentale per la buona riuscita, fa sì che le tavolette risultino ad altezza regolare, facendo salire in superficie le eventuali bolle d'aria.

E quindi si arriva alla fase di raffreddamento, giusto?

Secondo il disciplinare, il raffreddamento può avvenire a temperatura ambiente o in celle frigorifere, fra i 5 e i 15°C e umidità tra il 40 e il 55%. È in questa fase che il composto granuloso si solidifica e acquista compattezza e durezza. Dopo massimo 12 ore dal raffreddamento, bisogna procedere alla sformatura, all'estrazione dagli stampi e al confezionamento.





Quali linee contemplate?

Le tavolette Monorigine sono da degustazione in purezza, dal 70 al 100% di percentuale di cacao, senza aggiunta di spezie e altro, con un procedimento che non è più quello di Modica. Con l'esperienza ho capito che il temperaggio ti fa vedere il cacao nella sua veste naturale, mentre il concaggio fa perdere delle note primarie, benché se ne acquisiscano altre. Il nostro tipo di lavorazione esalta tutte le proprietà organolettiche al 100%. Parallelamente, abbiamo la linea che valorizza il metodo modicano, oltre ad una gamma di praline con frutta secca, ma prive di ganache per non limitarne la shelf life, considerando la nostra clientela sparsa in vari continenti.

Vi state anche espandendo su quello che oggi viene definito "cioccolato funzionale"?

Abbiamo in gamma di prodotti in marzapane rivestito di cioccolato di nostra produzione e, ancora più in focus, la barretta energetica **Nib&Nut**, un croccante con granella di cacao e nocciole (per arrotondare il gusto potente), con miele degli Iblei e zucchero di canna.

Come vi ponete davanti all'aumento del costo del cacao?

L'aumento rende tutto più impegnativo. Se consideriamo che una massa di cacao da 1 kg non la compri a meno di 5 euro, è chiaro che il prezzo finale vada adeguato. Il cioccolato "di Modica" in questi anni è diventato un termine "generalizzato", nel senso che spesso si crede che sia tutto uguale, andandolo così a scegliere solo in

Sapore primordiale

Dal sapore "primitivo", che lascia inalterate le proprietà organolettiche del cacao, il cioccolato di Modica è stato introdotto nel XVI secolo nella Contea di Modica, la più grande del Regno di Sicilia, dai *conquistadores* spagnoli, che a loro volta avevano acquisito le tecniche di lavorazione dalle popolazioni azteche dell'America Centrale. Contrariamente al resto del mondo, non ha subito processi e lavorazioni industriali, consentendo di guadagnarsi la denominazione di prodotto IGP (Indicazione Geografica Protetta).

Dal colore marrone scuro con riflessi bruni, ha texture granulosa e friabile. È la presenza di cristalli di zucchero a renderlo distintivo: nella lavorazione "a freddo", la massa di cacao viene trattata non oltre i 50°C e, così, lo zucchero non riesce a sciogliersi e il cioccolato acquisisce il noto aspetto "ruvido", croccante, insieme al sapore di cacao dolce con note amare, potendolo assaporare in semplicità o con spezie.



base al prezzo. Il che ci penalizza, seguendo noi una politica opposta. Siamo però certe che quella che abbiamo intrapreso sia la strada sia giusta: la qualità va pagata il giusto e non sottovalutata. Questo anche dando corretto posizionamento e giusto valore e immagine a quello che, sì, viene definito "cioccolato grezzo", ma è nobilissimo.

Spalmabili proteiche

Tra le principali aziende presenti nel mercato nella produzione di oli e grassi dal 1978, **Ipsa** traduce il proprio know-how in un'ampia gamma di prodotti per pasticceria e gelateria. La novità è rappresentata da tre varianti di creme spalmabili proteiche che vanno ad arricchire la linea **Ciocolosa** – Dark, Cacao e nocciola (100% vegetale e senza lattosio) e Bianca (ricca di fibre) –, caratterizzate da gusto gradevole che le avvicina alle spalmabili classiche. Grazie ad una formula innovativa che garantisce sapore intenso e texture cremosa, **Ciocolosa Protein** farcisce prodotti da forno come cornetti, dopo cottura, o crostate *fit*. Grazie al formato da 3 kg, Ipsa inserisce in ambito professionale un prodotto consumato nel retail, consentendo all'artigiano di rivolgersi a un pubblico di nicchia con specifiche esigenze nutrizionali, senza compromettere il gusto delle proprie preparazioni. ipsa.it



Cioccolosa Protein

L'EVOLUZIONE DEL GUSTO

la crema spalmabile con il perfetto connubio
tra piacere e benessere



LA RIVOLUZIONE
DEL GUSTO PROTEICO



ALTO CONTENUTO DI PROTEINE
RICCA DI FIBRE



RICCO DI VALORI
NUTRIZIONALI



VERSATILE
E IRRESISTIBILE



CIOCCOLOSA GOLD PROTEICA

100% vegetale, senza lattosio
ricca di fibre

CIOCCOLOSA DARK PROTEICA

100% vegetale, senza lattosio
ricca di fibre

CIOCCOLOSA BIANCA PROTEICA

ricca di fibre

Scopri tutti i gusti!



Ingredienti di qualità per gelateria e pasticceria artigianale
www.ipsa.it // info@ipsa.it // [f](#) [@](#) [v](#) [in](#)





La produzione di Donna Elvira include anche preziose specialità a base di frutta e spezie.

A quale target vi rivolgete?

La nostra "fetta" di mercato è limitata, ma sofisticata, ed è ciò a cui puntiamo. Il nostro rispetto per la tradizione oggi trova sempre più complicità con la sperimentazione e il desiderio di differenziarsi in quanto a lusso e ricercatezza. Questo anche forti dell'esperienza meneghina di Emma che, per più anni, ha lavorato nel settore dell'interior design.

I vostri canali di vendita?

Sono plurimi: rappresentanti, e-commerce, vendita diretta e negozi specializzati.

Come state lavorando sull'evoluzione del brand?

Attraverso nuovi contenitori e nuovi prodotti, frutto della voglia di evolvere e formarci, anche attraverso i corsi di vario livello frequentati da Emma per diventare *chocolate taster*, insieme a **Monica Meschini** (non casualmente un'altra donna!). Questo incontro generazionale fra me e mia figlia ci sta regalando maggiore consapevolezza del posizionamento del brand che, con fierezza, è medio-al-



to, considerando i costi che sosteniamo, in una lavorazione tutta artigianale e in materie prime importanti.

Emma, dopo essere intervenuta sul packaging già anni addietro, stai agendo adesso anche sull'immagine?

Inevitabilmente. Lavorando fianco a fianco di mia madre in produzione, insieme ad altri due dipendenti, sto capendo a fondo il valore di Donna Elvira e, sempre di più, riscontro affinità con il mondo del lusso: il nostro cioccolato è come un gioiello e così deve essere raccontato. La potenza estetica deve valorizzare la bontà e la cura delle lavorazioni. Da qui l'idea di fotografare la collezione con pezzi di gioielleria, potenziando il messaggio e l'identità.

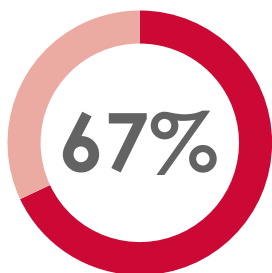
Il talento al centro del Belcolade Award

Cambia volto il **Belcolade Award**, promosso da **Puratos Italia** e rivolto sia a professionisti già attivi e sia a neo-diplomati tra i 18 e i 35 anni, che prende ora il sottotitolo "Il talento incontra il cioccolato", con due novità di spicco: dalla scorsa formula semifinale-finale si passa direttamente alla finale, frutto di una selezione interna a cura di tecnici esperti di Puratos Italia, in programma il **28 ottobre** presso il Food Experience Center di Puratos a Milano, e i candidati non devono più realizzare una torta al cioccolato predefinita, ma cimentarsi con una mystery box contenente un mix di ingredienti (cioccolati Belcolade e altri prodotti Puratos), con cui dare vita ad una creazione originale in 3 ore, di fronte alla giuria. Invariati i premi in palio: il primo consiste in un viaggio in uno dei Paesi d'origine del cacao Belcolade, per conoscere da vicino il programma di sostenibilità Cacao-Trace; il secondo in un percorso di formazione con i tecnici specializzati di Puratos; il terzo in una fornitura di 50 kg di cioccolato Belcolade. belcoladeaward.it



I vincitori dell'edizione 2024 del Belcolade Award: al centro, Alessio Santarsiero, primo classificato, a sinistra Enrico Allaria, secondo, e a destra Nicolas Vella, terzo.

CARAT SUPERCREM CRISPY



DEI CONSUMATORI
AMA SPERIMENTARE
CIBI CON
CONSISTENZE
DIVERSE

La texture è il nuovo linguaggio del gusto

L'ultima **ricerca Taste Tomorrow** ha evidenziato un dato molto chiaro: **la texture è un trend**. Il 67% dei consumatori, infatti, ama sperimentare cibi con consistenze diverse.

Per rispondere a questa crescente richiesta, **Puratos lancia due nuovi prodotti della linea Supercrem: Supercrem CT Crispy Biscuits e Supercrem CT Crispy Nuts**, entrambi disponibili in pratici secchielli da 5 kg.

SUPERCREM CT CRISPY BISCUITS

Biscotti croccanti con
crema per delizioso
gioco di consistenze.

SUPERCREM CT CRISPY NUTS

Nocciole finemente
tritate, tostate e
croccanti con
crema per esperienza
di gusto unica.



Versatile alleato

Offrire un prodotto pronto all'uso, facile da lavorare e versatile: questo l'obiettivo con cui è stata messa a punto la base **Debic Cream Plus Mascarpone**. Composta da panna e mascarpone in adeguate proporzioni (40% mascarpone e 60% panna al 35% di grassi), si monta senza bisogno di pesare o miscelare. Una volta montata, è stabile, ariosa e dal gusto pieno. Perfetta per mousse, ganache leggere, farciture, dolci al cucchiaio, si usa anche per preparazioni salate. Basta aggiungere l'aroma desiderato — che sia dolce, agrumato, speziato o alcolico — per una crema personalizzata, liscia e omogenea. Grazie alla sua struttura, tiene bene in congelamento, mantenendo consistenza e sapore una volta scongelata. Con una sola base è dunque possibile realizzare molteplici varianti, assicurando libertà di sperimentare e risultato costante. debic.it



Debic Cream Plus Mascarpone fa parte degli ingredienti scelti dal pastry chef Frank Haasnoot per il suo Duo Cioco-Banana, qui in foto. Per la ricetta e un profilo del noto professionista olandese, vi rimandiamo al n. 366 di "Pasticceria Internazionale".

Espansione oltre confine



Protagonista del rituale mattutino, il caffè va ben oltre il semplice espresso della tradizione italiana: oggi è un ingrediente versatile per preparazioni e bevande che accompagnano ogni momento della giornata. Con uno sguardo rivolto al futuro e alle tendenze di un settore in evoluzione, **Torrefazione Dubbini** — progetto della storica torrefazione padovana **Diemme Industria Caffè Torrefatti** per pasticcerie artigianali e bakery — ha avviato una nuova fase di crescita internazionale. Nato per abbinare il caffè ai dolci, ha ampliato la distribuzione oltre confine, offrendo soluzioni su misura e un progetto dedicato alla creazione di drink innovativi. Cuore di questa proposta è

il **Caffè Superiore**: blend pregiato di cinque monorigini da selezionate piantagioni di Etiopia, Messico, Brasile, Costa Rica e India (85% Arabica e 15% Robusta), dai toni dolci ed equilibrati, presto affiancato da una versione 100% Arabica. Fin dall'inizio, la **Diemme Academy** offre una formazione specializzata e, da quest'anno, inoltre, una nuova campagna video, intitolata "Storie di Passione", supporta il progetto dal punto di vista della comunicazione, per far conoscere più da vicino la passione, la motivazione e l'impegno di professionisti capaci di trasformare il proprio amore per l'arte dolciaria in realtà.

caffediemme.com/torrefazione-dubbini

Per ricette su misura

La novità **Valrhona** per ottenere il proprio cioccolato combina diverse basi di sapori e aromi, semplificando il processo creativo e permettendo a ciascuno di esprimere il proprio savoir-faire in ogni ricetta. La proposta di **Compoz** si compone di 10 basi pronte all'uso, suddivise in 4 famiglie di sapori principali: la Famiglia Cacao include 4 basi di diversa provenienza con alta percentuale di cacao — Ghana 80%, Madagascar 80%, Équateur 80% e Dominicaine 80% — e ciascuna esprime le caratteristiche del suo terroir, offrendo note di frutta, spezie, vaniglia e cacao tostato. Sono 3 le basi della Famiglia Latte, di cui una vegetale a base di grano saraceno tostato, una con latte intero e una con latte fermentato. La Famiglia Dolce permette di regolare la dolcezza mantenendo l'equilibrio del cioccolato, mentre le 2 basi della Famiglia Speziata sono realizzate grazie alle competenze di **Norohy**. Oltre alle pepite di Tadoka alla vaniglia c'è la novità Tadoka Fumée, che offre le note calde ottenute da un peperoncino spagnolo della regione di La Vera, affumicato lentamente su legno di quercia, preservandone l'aroma senza aggiungere piccantezza.

Il processo pensato da Valrhona prevede un "rituale" operativo strutturato in 4 fasi: risvegliare i sensi scoprendo le note di cacao, latte, dolce e spezie; comporre il proprio gusto unico con il supporto di Valrhona Lab, una soluzione digitale intuitiva; creare infinite ricette assemblando le basi

scelte; emozionarsi gustando la propria creazione personalizzata. Oltre ad essere un'innovazione di prodotto Compoz è anche un'innovazione di servizio grazie alla piattaforma che guida nella scelta e nell'assemblaggio delle basi, consentendo di personalizzare la propria ricetta. Essa si adatta alle esigenze di ciascun utente, sia che si cerchi un supporto approfondito con consigli nella scelta e nell'assemblaggio, sia che si desideri un sostegno più semplice, che ricordi i test effettuati durante le sessioni di esplorazione o le ricette dei cioccolati più che riusciti. La gamma è disponibile in sacchetti da 3 kg in fave o pastiglie per le famiglie cacao, latte e dolce; sacchetti da 250 g di Tadoka Vaniglia e Affumicato; kit scoperta con l'intera gamma nei formati da 250 g. "Compoz è un prodotto che apre le porte a qualcosa di mai visto prima — ha commentato **Daniele Bonzi**, corporate pastry chef La Langosteria —. Dà la possibilità a noi professionisti di divertirci a creare qualcosa di nuovo da proporre ai clienti". valrhona.com/it





VALRHONA

Imaginons le meilleur du chocolat®



Compoz

ENTRATE NELLA NUOVA ERA DI EMOZIONI AL CIOCCOLATO

Rivelate la vostra personalità attraverso un cioccolato dal gusto unico: il vostro. Risvegliate i sensi con 4 famiglie di basi Compoz. Guidati dal Valrhona Lab, un servizio online unico, assemblate le basi cacao, latte, dolce e speziata. Create il vostro cioccolato su misura per arricchire la palette aromatica di un cioccolato d'eccezione. Immaginate, create, sperimentate... all'infinito. Unitevi al movimento Compoz.

Certificazione



Corporation

PER SAPERNE DI PIÙ SU COMPOZ, APPUNTAMENTO
SU VALRHONA.COM O CONTATTATECI AL +39 02317336

Persistente ed elegante

Cacao ibrido Trinitario con un'elevata percentuale di origine Criollo, **Sur del Lago Domori** viene coltivato in Venezuela, in una selezione di piantagioni di poche decine di ettari situate in una vasta area che comprende gli stati occidentali di Mérida, Trujillo, Táchira e Zulia, a sud del Lago Maracaibo, da cui prende il nome. La zona si distingue per l'ampia biodiversità e la presenza di numerose piccole cooperative private. La fermentazione delle fave dura 4 giorni.

Con gusto di cacao persistente, dalle note di frutta secca, tostato e caffè, è un fondente 72% ideale per praline, corpi cavi di piccola taglia, decorazioni, ganache, mousse e gelato, ma può essere utilizzato anche per grandi lievitati e creazioni delle feste per esaltare ogni impasto con eleganza e purezza. È disponibile anche nella variante massa di cacao 100%. domori.com



Collaborazioni riuscite

Con una clientela che varia dalla grande produzione industriale ai laboratori artigianali, **Gami** produce e vende macchine che temperano il cioccolato e sistemi di ricopertura. **ImTech** produce invece macchine confezionatrici, costruendo soluzioni customizzate attorno alla propria gamma standard, forte di quasi 40 anni di esperienza nelle soluzioni per il confezionamento automatico, dell'attenzione alle nuove tecnologie e all'utilizzo di materiali di qualità, con cura del dettaglio e pronta assistenza.

Punto d'incontro è la macchina inclinabile **Spin** (da 0° a 35°) per confezionare sia monoporzioni, ricoperti e tavolette di cioccolato, sia prodotti sfusi.

La novità per la lavorazione cioccolato è invece la bassina dotata di unità frigo, per avere aria fredda e migliore produttività: è disponibile nei modelli **CP5**, da banco con produttività limitata, e **CP25** da 25 kg di capacità.

gamitaly.com

Da scarto a risorsa: la kombucha alla cascara

Da tempo si recuperano i sottoprodotti della lavorazione del cacao per impiegarli in molte applicazioni, in modo da valorizzarli. Tra i vari lavori sull'argomento riportati dalla letteratura scientifica, ne abbiamo trovato uno finalizzato a produrre e caratterizzare una bevanda fermentata simile alla kombucha, utilizzando come materia prima la buccia delle fave di cacao, chiamata cascara, che rappresenta fino al 20% del peso totale della fava. La bevanda è stata preparata

aggiungendo a **infusioni di cascara** (preparate immergendo le bucce in acqua a 85°C per 10 minuti), **zucchero** e uno **starter di SCOBY**, colture simbiotiche di batteri e lieviti responsabili delle fermentazio-

ni. I campioni sono stati analizzati per misurarne la composizione chimico-fisica, inclusi il contenuto alcolico, l'attività antiossidante e i composti fenolici totali. Sono stati inoltre valutati la stabilità durante la conservazione refrigerata e il profilo microbiologico per individuare lieviti e batteri responsabili della fermentazione e il loro potenziale biotecnologico. È stata inoltre condotta un'analisi sensoriale per valutare l'accettazione e l'intenzione di acquisto da parte dei consumatori. I risultati hanno dimostrato che l'uso della buccia di fave di cacao ha un potenziale significativo per lo sviluppo di bevande fermentate innovative, mostrando proprietà fisico-chimiche e microbiologiche promettenti.

(Rif.: de Matos Santos L. et al., *Production and characterization of kombucha-like beverage by cocoa (Theobroma cacao) by-product as raw material*, *Future Foods* 11 (2025) 100528)

Rossella Contato



L'ELEGANZA del roll

*Leggerezza, semplicità e praticità sono le tre parole chiave dell'approccio di **Lorenzo Puca** alla pasticceria del futuro. E, con la ricetta **Sahara**, ne offre un esempio pratico*

Lo spirito innovativo di **Lorenzo Puca**, miscelato ad un debordante entusiasmo, è il motore che l'ha condotto a conquistare, insieme alla squadra italiana, la Coppa del Mondo della Pasticceria di Lione, nel 2021. Un obiettivo che l'ha ancora di più condotto a concentrare ricerca e formazione su una visione della pasticceria basata su leggerezza, semplicità e praticità. Questi tre concetti per lui cruciali sono il cuore del libro **"Classico Futuro"** (Chi-riotti Editori), da cui è tratta la ricetta del roll protagonista della copertina di questo **CulturaCioccolato**.

Il suo indagare, il suo mettere in discussione quanto appreso, il suo sperimentare, il suo spiegarci il motivo di certe trasformazioni chimiche e fisiche delle sostanze utilizzate lo hanno portato a ragionare e ad escogitare passaggi e metodologie operative che possano rendere il lavoro in



laboratorio più armonioso, più razionale e quindi più "economico". Il tutto per una produzione quotidiana vendibile, come detagliato nel volume, in cui si susseguono ricette base, strutture da forno, masse leggere, meringhe, creme di base, salse, confetture e bagne... Tutte spiegate in maniera razionale e fluida, attraverso i vari passaggi che potenziano anche il

risultato estetico, rispondendo alle richieste e alle tendenze del mercato. Il risultato sono le molteplici ricette creative che completano "Classico Futuro": torte all'italiana, Swiss roll e Roll ultra soffici.

La visione della pasticceria di domani secondo Lorenzo Puca

Leggerezza

Sono sempre stato un fermo sostenitore della leggerezza strutturale di un dolce. L'aria è uno degli ingredienti più importanti, troppo spesso non presa in considerazione. Leggerezza sotto forma di ricettazione e tecnica applicata, per dolci appetibili, goduriosi e che non appesantiscano l'organismo, specie a fine pasto.

Semplicità

Spesso confusa con banalità: l'essere umano spesso dimentica quanto sia bello gioire delle cose semplici, di quei dolci che non hanno bisogno di troppi gusti o

troppe strutture, il più delle volte nemmeno percepite, ma inserite solo per assecondare le mode del momento.

Praticità

Questo è il punto dolente che ci influenza da troppo tempo: dolci bellissimi da vedere, ma controproducenti per troppe realtà. Occupandomi da lungo tempo di grandi produzioni, non posso che essere sempre più convinto del ritorno alla praticità, a ciò che ha reso grandi le tradizioni della pasticceria italiana.





SAHARA ROLL

Pan di Spagna ultra soffice

olio di vinaccioli	g	100
tuorli	g	120
albumi	g	105
sale	g	2
farina 180W	g	90
fecola di patate	g	20
baking	g	1,5
albumi	g	210
cremor tartaro	g	1
zucchero	g	130

Inserire dentro una caraffa l'olio con i tuorli e la prima parte degli albumi, e il sale, quindi emulsionare con un mixer ad immersione. Trasferire in una ciotola capiente e aggiungere farina, fecola e baking preventivamente setacciati; mescolare con una frusta fino ad una pastella liscia e priva di grumi. Versare nella caldaia di una planetaria, munita di frusta, i restanti albumi con zucchero e cremortartaro, e montare. Con una spatola di gomma, prelevare una piccola quantità di albumi montati per stemperare la pastella di uova e farina, quindi amalgamare i composti delicatamente, con un movimento dal basso verso l'alto. Stendere 700 g in appositi tappeti di silicone con bordo di 55 x 36 cm.

Cottura in forno rotativo 170°C per 25 minuti nel forno rotativo con valvola chiusa

Cottura in forno ventilato 150°C per 20 minuti con valvola chiusa e altri 5 minuti con valvola aperta

Togliere subito dalla teglia e far raffreddare a temperatura ambiente, avendo cura di girarlo sotto sopra.

Ganache montata alle arachidi

latte	g	180
sciropo di glucosio	g	72
massa gelatina	g	45
cioccolato bianco 35%	g	218
pasta arachidi	g	180
panna	g	805

In un pentolino, portare a bollire latte e sciropo di glucosio. Aggiungere la massa gelatina fusa e, dentro una caraffa, emulsionare con un mixer ad immersione sul cioccolato bianco tritato e unito alla pasta di arachidi. Inserire infine la panna liquida fredda e continuare l'emulsione per almeno 1 minuto. Far stabilizzare in frigo per circa 12 ore. Montare in planetaria secondo le necessità, avendo cura di raffreddare la caldaia in congelatore prima dell'uso. Questa crema è adatta sia ad essere dressata in stampo che con la sac à poche.

Cremoso cioccolato al latte e caramello salato

acqua	g	20
zucchero	g	80

panna	g	250
latte	g	398
destrosio	g	50
sale	g	10
carragenina Iota	g	6
cioccolato latte 46%	g	200

Miscelare a secco destrosio, sale e carragenina. In un pentolino, saldare a 40°C latte e panna, unire la miscela di destrosio, sale e carragenina; sempre mescolando con la frusta, portare a bollire. A parte, in un pentolino, realizzare un caramello con acqua e zucchero, portando avanti la cottura fino ad un caramello ambrato. Decuocere con la miscela di latte bollente e riportare a bollire per qualche istante, per assicurarsi che non ci siano residui di caramello indurito sul fondo della pentola. Incorporare infine il cioccolato al latte ed emulsionare con un mixer ad immersione per 1 minuto. Colare il cremoso in 3 tubi di acetato, realizzati con una lunghezza di 19 cm e un diametro di 3 cm. Abbattere in negativo, avendo l'accortezza di mantenere i tubi in verticale.

Montaggio

Una volta freddo, rifilare leggermente i bordi e togliere la pelle al roll. Porre su un foglio di carta da forno, tenendo in alto il lato dove c'era la pelle. Nella parte bassa, spatolare un leggero strato di ganache alle arachidi, quel tanto che basta per sporcarlo. Applicare lungo tutta la base i tubi di cremoso al caramello e arrotolarli fino a chiuderli, tagliando il roll nel punto di congiunzione. Conservare questo inserto in congelatore.

Montare in planetaria ben fredda munita di frusta e, con una tasca da pasticceria con bocchetta piatta, stendere uno strato abbondante e uniforme di crema su tutta la superficie del roll. Porre al centro l'interno realizzato precedentemente e chiudere facendo convergere le due estremità. Quindi, mettere la carta in tiro. Lasciare 1 ora in abbattitore per stabilizzare le creme, prima di procedere al taglio e alla decorazione.

Con una spatola, realizzare una camicia irregolare su tutta la superficie del roll e, con un aerografo ad alta pressione, dare dei colpi di aria sulla crema, per ottenere un effetto di movimento irregolare, quindi porre di nuovo in abbattitore.

Nebulizzare con l'aerografo una miscela da spruzzo a base di cioccolato bianco color sabbia su tutto il dolce ben freddo. Tagliare secondo le necessità. Terminare con decorazioni in cioccolato e arachidi.

Lorenzo Puca
"Classico Futuro"
Chiriotti Editori

Foto Simone Spoltore
shop.chiriottieditori.it

Il viaggio di agricacao inizia nelle fertili piantagioni di cacao in Africa e Sud America.



Il percorso di agricacao è un viaggio alla scoperta dei luoghi di produzione del cacao. Ci impegniamo per valorizzare le filiere produttive e i diversi attori in campo a partire dalle piantagioni dove si coltiva, si raccoglie e si fanno i primi passaggi di lavorazione, fino al professionista che utilizza il cioccolato nel suo laboratorio per deliziare i palati dei suoi clienti.

agricacao

è un brand di

agrimontana

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

scopri di più



LE MILLE POTENZIALITÀ della birra

*Le regole per un pairing perfetto
tra birra e cioccolato
secondo l'esperto Michel Eyckerman*

Il pastry chef belga **Michel Eyckerman** vanta grande esperienza sul *pairing* tra birra e cioccolato, e sull'utilizzo della birra in pasticceria. Appassionatosi per caso all'argomento, ci rivela non solo il suo metodo per abbinare

felicitamente la (più o meno) bionda bevanda con il "cibo degli dèi", ma anche alcuni accorgimenti per utilizzarla come ingrediente di praline e dessert. E fornisce spunti su come utilizzare gli scarti di produzione della birra per realizzare dolci salutistici e rispondere alla necessità di riduzione degli sprechi.



Il pasticciere e cioccolatiere belga Michel Eyckerman, technical advisor internazionale per Belcolade, responsabile del Belcolade Chocolate Center e docente presso Chocolate University Belgium e Art of Chocolate, sotto l'egida dello stesso brand di Puratos.

Come si diventa esperti in questo campo?

È necessario conoscere bene il cioccolato che si sta utilizzando e immergersi in profondità nei tipi di birre. Bisogna assaggiarne molte! Non significa bere birra smodatamente, bensì prenderne piccoli sorsi, un po' come fanno i sommelier con il vino, solo che in quel caso poi lo si sputa, mentre con la birra è necessario deglutire per percepire appieno l'astringenza, molto importante.

Puoi descriverci il metodo di degustazione?

Si inizia prendendo in mano il bicchiere e facendolo ruotare per mettere in movimento la birra al suo interno, al fine di liberare le sostanze aromatiche, quindi si annusa la schiuma, molto ricca di aroma. A questo punto si passa all'assaggio, tenendo la birra per un po' di tempo in bocca prima di mandarla giù. Esistono tanti tipi diversi di birra in funzione del metodo produttivo, degli ingredienti impiegati, del livello di tostatura del malto e delle tipologie di lievito e luppolo scelte. Tutto questo ha una grande influenza sul sapore, proprio come le varie fave di cacao provenienti da diversi Paesi, fermentate e tostate in modo differente, hanno profili aromatici unici, e anche se si segue la stessa ricetta per fare il cioccolato, il risultato dal punto di vista sen-

Tripple Hop Dessert





Dame Beer Blanche

itoriale cambia completamente. Il mondo della birra è piuttosto complicato: dalla sola lettura degli ingredienti riportati sulla bottiglia non si riesce ad avere informazioni sufficienti per capire come sarà il suo sapore. Solo assaggiando posso scoprire se è più o meno acida, amara o tostata e abbinarla con il cioccolato più adatto. Un po' come uno chef che sa quali ingredienti stanno bene insieme in un piatto. E le combinazioni da scoprire sono praticamente illimitate!

Quali criteri segui per fare i pairing?

Seguo alcune regole precise e due approcci. Quello più facile consiste nell'individuare delle caratteristiche complementari tra ciò che si abbina, ossia si cercano cioccolati e birre che hanno lo stesso profilo sensoriale. Ad esempio, a un cioccolato molto scuro con note di caffè accosto una birra scura: vanno bene insieme perché anche la birra avrà note di caffè, cioccolato e caramello, conferite dal malto tostato. Il cioccolato bianco, che non contiene propriamente cacao ma solo burro di cacao, è dolce e latteo, perciò preferisco combinarlo con una birra fruttata e piuttosto acida, assolutamente non amara. Ad esempio, abbinerei birre

a fermentazione spontanea come le **Lambic** e le **Geuze**, queste ultime caratterizzate da una seconda fermentazione in bottiglia. La loro elevata acidità va bilanciare il dolce del cioccolato bianco e l'abbinamento risulta molto interessante.

E il secondo approccio?

Più complesso, si basa sulla ricerca di caratteristiche opposte, come si fa nei dolci quando si aggiunge un pizzico di sale. Il metodo più semplice, quello complementare, è più adatto a un pubblico *mainstream*, in quanto più facile da capire, mentre quello basato sugli opposti richiede persone con grande esperienza di degustazione. Comunque, al di là di tutto, ciascuna persona ha le proprie preferenze di gusto e anche nei pairing ci può essere una soggettività. È tutto molto personale ed è questo il motivo per cui lascio sempre spazio ai commenti e raccolgo i feedback dalle persone.

Quali sono gli abbinamenti secondo te da evitare?

Cerco di evitare di abbinare birre tipo **IPA**, che vanno bevute molto fredde, con il cioccolato fondente, perché la

bassa temperatura ne impedirebbe la fusione e in bocca si formerebbe un blocco duro. In questo caso, è meglio una birra di alta qualità scura, che generalmente si beve a temperature più alte, intorno a 12°C circa.

Quando invece la birra diventa un ingrediente nei dessert, quali sono le criticità?

Contenendo molta acqua, la birra può creare qualche problema di cui bisogna tenere conto quando si fa un

“*Contenendo molta acqua, la birra crea problemi in ricetta, ecco perché la scelgo dal sapore molto intenso, con contenuto di alcol elevato, 8-10%, come le Triple hop*”



LASCIA PARLARE LE TUE MANI



Qualunque sia la sfida.
Le tue mani possono affrontarla.

Le sfide in pasticceria non mancano mai. Le preparazioni richiedono un'attenzione costante, i tempi sono serrati e le aspettative sempre alte. Le tue mani sono costantemente impegnate, per questo è bello poter contare su prodotti affidabili come Debic Burro Croissant. Qualità, costanza e risultati perfetti. Sempre.

Debic. Per le mani dei professionisti.

FRANK HAASNOOT
Bakkit Bakery, Rotterdam

Chocolate Beer Grain Cookie



dessert. Se si vuole che venga percepito il sapore bisognerebbe metterne tanta, ma poi diventa tutto troppo liquido. Questo è il motivo per cui in ricetta cerco di utilizzare sempre birre dal sapore molto intenso con un contenuto di alcol elevato, 8-10%, come le *Triple Hop*. Inoltre, per amplificare il sapore impiego la birra in più componenti del dessert. Ad esempio: non solo nella mousse di farcitura, ma anche nella glassa che riveste la superficie. Per la glassa parto da una ricetta a base di latte, che sostituisco con la birra, dato che entrambi contengono molta acqua.

Come ingrediente in cioccolateria?

Ho sviluppato un metodo per fare ganache alla birra per le praline. In questo caso, il problema principale è la shelf life, che in presenza di acqua si accorcia notevolmente. Innanzitutto, faccio un'emulsione con panna e birra, in più

aggiungo alcol e ingredienti generalmente impiegati nella produzione di birra come luppolo, semi di coriandolo e rosmarino, così da richiamare il sapore della bevanda. Le mie ganache durano da qualche settimana a 3 mesi senza problemi.

E in gelateria?

Grazie alla competenza che ho acquisito negli anni anche nella gelateria, per me è abbastanza facile trasformare una ricetta convenzionale in una contenente birra, perché so come bilanciarla.

Qual è la tua birra preferita?

Nelle ricette mi piace usare le birre IPA perché, contenendo più luppolo, risultano molto floreali e fruttate. Nello specifico, le mie preferite sono le **Dry Hopped**, un particolare stile di IPA, in cui il luppolo non viene inserito durante la cottura, come nel processo convenzionale, bensì dopo, quando la birra è già stata raffreddata, sotto forma di infusione. Il risultato è un sapore molto "verde", erbaceo, oltre che fruttato e citrico. È una birra aromatica, da degustazione.

Quali nuove tendenze trovi più interessanti?

Di sicuro il recupero degli scarti. Grazie al mio lavoro di consulente tecnico, viaggio spesso e mi confronto con tanti professionisti. Sto notando che molti utilizzano nelle

Beer Chocolate Caramel





TUTTO SOTTO CONTROLLO CON I BURRI DEBIC

Qualità costante. A portata di mano.

Quando si tratta di pasticceria, è meglio non lasciare nulla al caso. Concentra tutti i tuoi sforzi e dai il meglio di te, per fortuna puoi contare su soluzioni che fanno lo stesso: i burri Debic. Un'ampia gamma di burri altamente tecnici, tra cui Burro Croissant, ideale per laminare e ottenere croissant perfetti. Qualità perfetta, risultato finale costante. Sempre.

- Qualità costante durante tutto l'anno
- Confezioni della dimensione adatta per la pasticceria
- Eccellente aroma di burro in tutte le preparazioni

Debic. Per le mani dei professionisti.



“ Quando si segue un procedimento bisogna sempre chiedersi perché si fa in quel modo e ragionare sull'eventuale possibilità di seguire un metodo migliore per lo stesso risultato. Non bisogna dare nulla per scontato, ma ragionare sempre con la propria testa ”



Eickerman durante l'intervista realizzata all'interno del Food Experience Center di Puratos a Milano.

ricette gli scarti di produzione, perché il *food waste* è sì un problema, ma anche una tendenza e il suo recupero può diventare una strategia di marketing. Dallo stesso processo produttivo della birra derivano scarti che tradizionalmente sono destinati all'alimentazione animale. Oggi si sta invece cercando di impiegarli in prodotti con valore più elevato. Io li utilizzo per fare dei biscotti e un pane che per di più contiene birra tra gli ingredienti. Sono in contatto con diversi birrifici che mi forniscono gli scarti delle loro lavorazioni.

Quali sono gli accorgimenti nel riutilizzo degli scarti?

La cosa importante è recuperarli quando sono freschi, perciò non appena sono disponibili li prelevo e li congelo il più velocemente possibile. Con questi scarti, che sono ricchi di fibre alimentari, si possono creare prodotti innovativi, buoni e salutari, oltre che sostenibili.

Altre idee sostenibili?

Un'altra tendenza in linea con il tema della sostenibilità è quella di ridurre a monte gli sprechi, adottando altri modi di produrre. Ad esempio, in passato facevo tante infusioni, ma ora cerco di evitarle perché generano tanto scarto. Preferisco utilizzare direttamente spezie ed erbe aromatiche, che essiccio io stesso e riduco in polvere. In questo modo non solo non ho scarti ma, in più, la qualità è migliore e occorre anche una quantità inferiore di materia prima rispetto all'infusione. Quando si segue un procedimento bisogna sempre chiedersi perché si fa in quel modo e ragionare sull'eventuale possibilità di seguire un metodo migliore per arrivare allo stesso risultato. Insomma, non bisogna dare nulla per scontato, ma ragionare sempre con la propria testa.

Rossella Contato

Foto Karl Bruninx e Nevent Comunicazione

Come degustare birra e cioccolato

“Si inizia dal cioccolato. Il primo step consiste nell'annusarlo, romperlo e sentire il suono che produce, segno di una corretta cristallizzazione. Poi si mette il cioccolato in bocca senza masticarlo: mi piace dire che bisogna dare un bacio 'alla francese' al cioccolato, tenendolo per un po' nella cavità orale e lasciando che sprigioni l'aroma. Solo quando è completamente fuso in bocca, si può iniziare a degustare la birra. Prima la osservi e la annusi, mentre hai ancora il cioccolato in bocca, poi la bevi. I sapori si mescolano insieme in bocca e alla fine si deglutisce. Dopodiché si termina con un altro pezzetto di cioccolato. Io faccio così e per me è il modo migliore”.





Un caffè unico, per pasticcerie uniche.





IL PRIMO CIOCCOLATO verde

Dopo tanti viaggi, esperienze e crescita, il pasticciere italo-venezuelano **David Patino** oggi si dedica alla ricerca e sviluppo, in qualità di direttore creativo di **Mason Chocolates** nell'isola indonesiana di Bali. Un impegno che lo ha portato alla produzione del primo **"cioccolato verde" con foglie dell'albero di cacao**.

"Non si può tecnicamente chiamare cioccolato, ma è una creazione nuova — spiega Patino -. Tutto nasce dall'idea del tè Matcha e da una mia sfida: invece di usare foglie di tè, perché non provare a valorizzare le foglie del cacao? Così ho iniziato una lunga ricerca sul campo: ho studiato come si lavora il Matcha, ho testato più varietà

di foglie di cacao, ho sperimentato metodi per estrarre il colore verde naturale e, soprattutto, per 'capire' il sapore delle foglie". Il delicato processo messo a punto parte dalla selezione manuale delle foglie più verdi, più giovani, che si lavorano con cura per mantenere bassa la temperatura per non alterare gusto e colore. Il risultato è una *green bar* intensa, dal gusto erbaceo ma morbido, con note selvatiche.

Un gusto nuovo, originale, sostenibile.

masonchocolates.com





gami@gamitaly.com | www.gamitaly.com

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





POP da passeggio

*La reinterpretazione
di due grandi classici
per mano di
Paolo Brunelli*

Sono le passeggiate al sole che vengono rievocate da **Paolo Brunelli** in queste varianti da passeggio di due grandi classici amati da tutti.

Nella sua rubrica **Mood Sentimentale**, che impreziosisce le pagine di “Pasticceria Internazionale”, il professionista marchigiano – che spazia fra Agugliano, casa madre dove tutto è nato e dove ancora alberga la famiglia ristoratrice; Senigallia, la città di mare dove è nata la sua prima gelateria; Marzocca, con il grande Laboratorio Sentimentale, che offre anche gelato e ristoro – si diverte a interpretare e offrire versioni personali del suo gelato, connessi al mondo della pasticceria, della ristorazione e oltre.

In questo caso, il **tiramisù da passeggio** è un semifreddo al caffè, al cui interno c'è un biscotto senza glutine con cuore morbido al caffè; la copertura è di cioccolato fondente e cacao in polvere. Buono da mangiare camminando, così come al piatto, affogato con una tazza di caffè caldo.

La **zuppa inglese da passeggio** è un semifreddo agli agrumi: al centro c'è un biscotto, anch'esso senza glutine, e una salsa fatta con L'Alchermes. (di produzione propria), mentre la copertura è di cioccolato al latte variegato al biscotto.

“Ecco, quindi, uno stratagemma per rispolverare due ricette che fanno parte del nostro DNA, ma che è difficile ci stupiscano ancora. Qui, la forma rettangolare e il formato monoporzione giocano un ruolo speciale, perché agevolano il consumo in piedi, tanto quanto un biscotto gelato e, allo stesso tempo, la conservazione nel congelatore di casa, per tenere a portata di mano un pizzico di dolce spezza-fame, utilissimo da servire a fine cena”, conclude Brunelli.

TIRAMISÙ E ZUPPA INGLESE DA PASSEGGIO

Meringa

albume fresco pastorizzato	g	300
zucchero semolato	g	271
sciroppo di glucosio in polvere 30 DE	g	208
destrosio monoidrato	g	121

Procedimento con il microonde: mettere insieme tutti gli ingredienti in una bacinella e amalgamarli con la frusta. Utilizzare il microonde alla potenza media, con l'accortezza di raggiungere per gradi la temperatura di pastorizzazione. Mettere in planetaria e montare fino a ottenere una consistenza spumosa e soda.

Pâte à bombe

tuorli	g	188
zucchero semolato	g	188
destrosio monoidrato	g	37
acqua	g	37

Procedimento con il microonde: mettere insieme tutti gli ingredienti in una bacinella e amalgamarli con la frusta. Utilizzare il microonde alla potenza media, con l'accortezza di raggiungere per gradi la temperatura di pastorizzazione. Porre in planetaria e montare fino a ottenere una consistenza spumosa e soda.

Semifreddo

panna 35% mg	kg	2,3
mascarpone fresco 41%	kg	1
meringa	g	900



pâte à bombe	g 450
caffè liofilizzato	
per la versione tiramisù	g 25
infusione di zeste di agrumi	
per la versione zuppa inglese	qb

Amalgamare meringa e pâte à bombe a parte. Mettere in planetaria la panna con il mascarpone e semi montare il tutto, aggiungendo la polvere di caffè liofilizzato oppure l'infusione di agrumi per la zuppa inglese. Amalgamare con la meringa e la pâte à bombe.

Infusione di agrumi: prendere una piccola parte di panna e mettere in infusione una quantità a piacere di zeste. Una volta assorbiti gli aromi, filtrare.

Biscotto senza glutine

farina senza glutine	g 675
zucchero semolato	g 480
sale di Cervia	g 6
burro 82% blocchi	g 480
tuorlo	g 240
lievito in polvere	g 45

Ammorbidire il burro in planetaria con la foglia, aggiungere le polveri setacciate e il tuorlo. Mettere in forno a 150°C con la valvola aperta. Prima di ultimare la cottura, estrarre e tagliare il biscotto della forma desiderata, rettangolare in questo caso. Rimettere in forno per 4 minuti per biscottare.

Coperture

Tiramisù

burro di cacao	g 200
copertura fondente extra bitter (61%)	g 800

Sciogliere la copertura a 45/50°C, aggiungere il burro di cacao fuso, alla stessa temperatura. Emulsionare con l'aiuto di un minipimer.

Zuppa Inglese

copertura al latte Bahibe 46%	g 800
burro di cacao	g 200

granella di biscotto senza glutine precedentemente fatto qb

Sciogliere la copertura a 45/50°C, unire il burro di cacao fuso, alla stessa temperatura. Emulsionare con l'aiuto di un minipimer e, alla fine, aggiungere la granella di biscotti senza glutine. Amalgamare con una spatola.

Gel al caffè per il tiramisù

destrosio	g 60
sciroppo di glucosio 42 de	g 400
acqua	g 293
cacao 20/22% mg	g 50
panna 35% mg	g 150
caffè espresso	g 30

Mettere tutto in un pentolino e portare alla temperatura di 92°C. Raffreddare e utilizzare come inserto.

Salsa con l'Alchermes.

Per la zuppa inglese

L'Alchermes. di Paolo Brunelli	g 500
gomma xantano	g 4

Miscelare i due ingredienti con il minipimer e utilizzare per l'inserto.

Assemblaggio

Nello stampo scelto, posizionare 1/3 di semifreddo (al caffè o agli agrumi, a seconda della ricetta scelta). Collocare un biscottino al centro, il gel di caffè o la salsa a l'Alchermes. e inserire un secondo biscottino. Abbattere fino a rassodare il tutto, poi completare con il resto semifreddo. Lisciare e abbattere di temperatura. Nel frattempo, preparare la copertura. Una volta abbattuto, glassare immergendo il semifreddo. Riporre in abbattitore per qualche minuto. Se le glasse dovessero risultare troppo croccanti, sostituire parte del burro con olio di riso o di vinaccioli.

Paolo Brunelli

paolobrunelli.me

Foto Giancarlo Bononi

La crema che nutre con gusto

Alta qualità. Ingredienti puri. Zero compromessi. Tre affermazioni per definire la crema spalmabile, Made in Italy, **Vasetto**. Nel formato da 250 g e shelf life di 18 mesi, è disponibile in 9 referenze 100% vegetali, senza zuccheri aggiunti (nelle versioni Zero, Extra Dark, Mandorla, Arachide, Cocco, Caffè e Pistacchio), fonte naturale di fibre, vegan, senza lattosio, senza glutine, e clean label.

L'alta concentrazione di frutta secca (fino al 68%) apporta acidi grassi buoni, antiossidanti e micronutrienti essenziali, rendendola ideale per regimi alimentari controllati, sportivi, diabetici o per chi sceglie ogni giorno di mangiare meglio.

L'azienda è disponibile anche per progetti in *private label*, nella creazione di linee personalizzate, con formulazioni dedicate e packaging su misura.

vasetto.it





Diamo forma alla tua idea di cioccolato perfetto.



Dal 1999, trasformiamo il cioccolato in esperienze uniche attraverso un servizio white label completamente su misura. Ogni creazione esalta artigianalità, bontà e sostenibilità, utilizzando solo ingredienti selezionati e processi all'avanguardia.

Offriamo la possibilità di creare la tua linea identitaria con prodotti personalizzati e di qualità: dalle creme spalmabili alle tavolette, dalla frutta ricoperta ai dragée, dalle praline alle boule ripiene di creme e ganache, senza dimenticare cremini e cioccolatini speciali.

La tua idea, la nostra esperienza.

Se desideri ricevere maggiori informazioni sul nostro cioccolato di alta qualità e richiedere un preventivo, il nostro team è a tua completa disposizione.



cioccolatopuro.com
info@cioccolato-puro.com



Sac à poche riutilizzabile

Ideata da **Martellato, BlackPoche** è la sac à poche riutilizzabile in materiale tecnico, che garantisce resistenza anche con impasti densi, corposi o a base di burro. La struttura impermeabile evita qualsiasi tipo di trasudamento, anche con preparazioni ricche di grassi, assicurando un lavoro pulito e preciso. Pensata per un utilizzo intensivo, è lavabile in lavastoviglie, non trattiene cattivi odori e mantiene una qualità costante anche dopo numerosi cicli di lavaggio. È adatta al frigorifero e resiste a temperature fino a +70°C, rendendola versatile per tutte le fasi della preparazione, sia dolce che salata. L'interno antiaderente permette un rilascio controllato e preciso dell'impasto. L'esterno antiscivolo assicura una presa stabile anche durante le lavorazioni più complesse, migliorando comfort e precisione. martellato.it

Innovativo e sostenibile

Il brand **Agricacao** concepito da **Agrimontana**, che ha fatto il suo debutto ufficiale a Sigep, indica una linea di prodotti a base di cacao, frutto di una visione innovativa e sostenibile, che si distingue per la selezione di varietà di fave di cacao pregiate. Ogni referenza riflette il *terroir* del Paese di origine, a partire dalla prima barretta in edizione limitata realizzata con cacao Chuao Criollo. Grazie alla collaborazione con noti cioccolatieri, coniugando artigianalità e competenze, ha preso forma un'offerta completa e funzionale: sono disponibili i prodotti creati con **Fabrice Gilotte** e **Julien Dechenaud**, a cui si aggiungono grand crus con fave provenienti da Venezuela, Ecuador, Perù, Costa Rica, oltre a selezioni create a partire da fave africane, raccolte e trattate in Ghana e Camerun. Peculiarità distintiva del marchio è la scelta di lavorare, ove possibile, con piantagioni a gestione femminile, in omaggio alla competenza e alla dedizione delle donne, e questa filosofia si traduce nella denominazione anch'essa femminile di ogni referenza e nell'utilizzo dei fiori simbolo delle terre di provenienza: Victoria e



Floria dall'Ecuador, Milagros dal Perù, Akan dal Ghana e Aristid dal Camerun.

agricacao.agrimontana.it

Le ammine biogene quali indicatori di qualità

Sono composti che si formano naturalmente negli alimenti, incluso il cacao. Nel cacao derivano principalmente dalla decarbossilazione degli amminoacidi a opera dei microrganismi fermentativi e dalla conversione di alcuni precursori innescata dalle alte temperature in fase di tostatura. Il cacao contiene diverse ammine



biogene, tra cui **tiramina** e **istamina**, che hanno potenziali effetti tossici soprattutto in individui sensibili: la tiramina può portare a ipertensione e mal di testa, mentre l'istamina può causare ipotensione, nausea e dolore addominale. Allo stesso tempo, altre ammine biogene presenti nel cacao, come spermidina, spermina, 2-feniletilamina, triptamina e serotonina, possono avere effetti benefici in virtù delle proprietà antiossidanti, neuroprotettive e modulatorie dell'umore. Diversi fattori sono in grado di influenzare i livelli di ammine biogene nel cacao: ceppi microbici coinvolti nella fermentazione e condizioni ambientali in cui avviene questo processo (temperatura e pH), essiccazione, varietà del cacao, tostatura. Questi composti possono essere utilizzati come indicatori della qualità del cacao, indirizzando la lavorazione di questa materia prima allo scopo di ottenere prodotti più sicuri e con caratteristiche funzionali migliori.

(Rif.: Paparella A. et al., *The health impact of cocoa from cultivation to the formation of biogenic amines: an updated review*, *Foods* 2025, 14, 255)

Rossella Contato

FIRMAMENTO

Pralinato croccante nocciola e fondente

	Per 1 torta	Per 1 kg	Per 3 torte Ø 18
pralinato alla nocciola	70 g	588 g	210 g
fondente 78%	40 g	338 g	120 g
scagliette croccanti	9 g	74 g	27 g

Temperare il fondente a 30,4°C. Riscaldare leggermente il pralinato nocciola e unire al cioccolato. Aggiungere le scagliette croccanti raffinate. Colare 120 g di prodotto in cerchi da Ø16. Si consiglia di preparare il croccante come ultima preparazione dell'inserto: cucinare il morbido, colarci il cremoso, capovolgere l'inserto e colarci il croccante nocciola.

Biscotto morbido nocciola e cacao

	Per 1 torta	Per 1 kg	Per 3 torte Ø 18
burro	16 g	138 g	48 g
zucchero semolato	25 g	210 g	75 g
uovo	6 g	56 g	18 g
tuorlo	9 g	80 g	27 g
farina di nocciole	31 g	260 g	93 g
farina frolla	3 g	21 g	9 g
cacao 22-24	3 g	21 g	9 g
albumi	12 g	100 g	36 g
zucchero	12 g	100 g	36 g

Premiscelare il burro in pomata con zucchero, tuorlo, uova, farina nocciole, farina frolla e cacao, in questo ordine. Montare gli albumi a neve con lo zucchero in parti

uguali. Unire i due composti e colare delle spirali da 120 g in cerchi da 16 Ø. Cuocere a 175°C per 15 minuti circa con valvola aperta a metà.

Cremoso al fondente 78%

	Per 1 torta	Per 1 kg	Per 3 torte Ø 18
zucchero semolato	8 g	54 g	24 g
tuorlo	16 g	108 g	48 g
latte intero	40 g	270 g	120 g
panna	40 g	270 g	120 g
gelatina			
in fogli 200°Bloom	2 g	8 g	6 g
acqua	10 g	40 g	30 g
fondente 78%	36 g	243 g	108 g

Miscelare zucchero e tuorli, unire latte e panna, e portare sul fuoco. Cuocere la bavarese intorno agli 81°C, bloccare la cottura aggiungendo la gelatina in fogli ammorbidita e infine versare sul cioccolato ed emulsionare. Far riposare 30 minuti in frigo e colare in cerchi da 16 Ø 150 g di prodotto.

Mousse fondente 81%

	Per 1 torta	Per 1 kg	Per 3 torte Ø 18
latte	36 g	104 g	108 g
gelatina			
in fogli 200°Bloom	3 g	8 g	9 g
acqua	15 g	40 g	45 g

Il dolce segna la linea tra il cercare di creare qualcosa di unico e il riuscire nell'intento.

Il cioccolato piace e non delude mai,

specie nella sua forma più pura:

il fondente, qui espresso in due monorigini al 78% e 81% di massa di cacao.

L'ispirazione arriva dal film 'Interstellar' e due carpe *koi*

sono simbolo di fortuna

e prosperità, mentre la

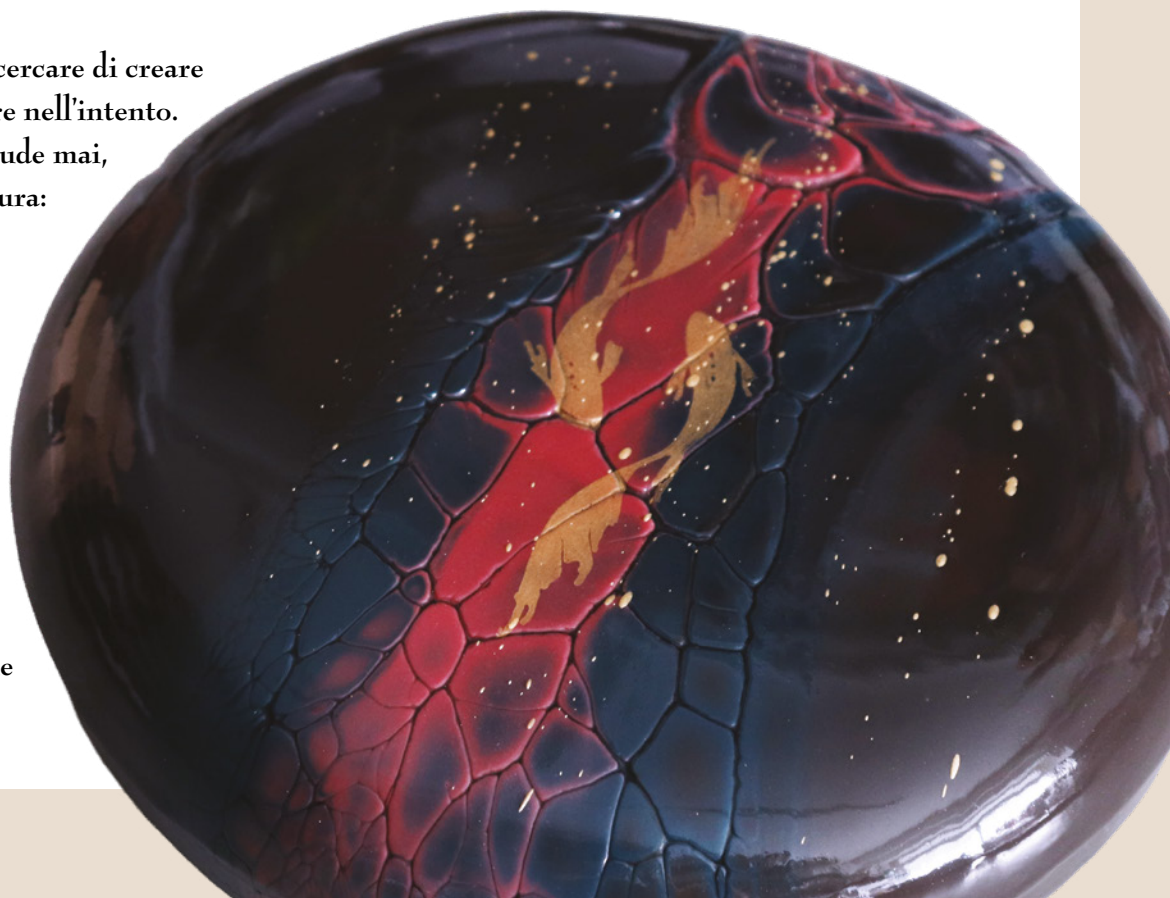
decorazione è ottenuta

con uno dei nostri tamponi

per torte, timbro in Pla+

eco, impresso sulla superficie

dopo il glassaggio



fondente 81%	127 g	365 g	380 g
panna 35 mg	166 g	475 g	500 g

Portare il latte intorno ai 60°C. Sciogliere il cioccolato intorno ai 35°C. Unire la gelatina fusa al latte e versare sul cioccolato. Emulsionare bene. Il composto dovrebbe presentarsi intorno ai 31°C. Unire a più riprese la panna. Colare circa 350 g di prodotto in cerchi da 18 Ø e aggiungere l'inserto (io prediligo un montaggio al contrario).

Glassa a specchio nera

	Dose per fondente	Dose per cioccolato bianco
acqua	125 g	125 g
zucchero semolato	300 g	300 g
glucosio	300 g	300 g
latte condensato	200 g	200 g
gelatina in fogli	20 g	23 g
acqua	100 g	100 g
fondente	300 g	400 g
colorante nero	q.b.	q.b.
colorante oro	q.b.	q.b.

In un pentolino pesare acqua, zucchero semolato e glucosio, portare in cottura (quando la miscela raggiunge i 60°C, unire il colorante, così da emulsionarlo al meglio). Una volta che la miscela raggiunge il primo bollore, dopo qualche secondo inserire il latte condensato e riportare a bollore; quando la miscela tende a "schiumare", toglierla dal fuoco e incorporare la gelatina in fogli messi a bagno in acqua e quindi emulsionare nuovamente. Versare

il composto sul cioccolato e miscelare; lasciare la glassa una notte in frigo a riposare. Utilizzarla intorno ai 37/55°C massimo.

Gelatina neutra a freddo

Per cioccolato fondente

acqua	590 g
zucchero semolato	570 g
glucosio	140 g
pectina NH	20 g
zucchero semolato*	90 g
acido citrico	1 g

Portare a 40°C acqua, glucosio e 570 g di zucchero semolato; aggiungere la pectina premiscelata con 90 g di zucchero semolato. Una volta a bollore, unire l'acido citrico e lasciare sul fuoco per 4 minuti. A questo punto la si può lasciare trasparente o aggiungere del colorante in base alle proprie esigenze. L'effetto della torta si ottiene colando prima la glassa nera, per poi fare 2 strisce di glassa rossa e 2 strisce di glassa blu. La gelatina neutra a freddo, infine, viene colorata di nero, ovvero del colore base della torta, e portata a circa 70/80°C. Prima della spatolata finale, versare la gelatina colorata sulla spatola, per avere un effetto di *spider web* non netto come d'abitudine, ma che fa da "transazione" tra la glassa nera di fondo e le strisce rosse e blu.

Marco De Donno
Essence Easy Pastry Lab
easypastrylab.it



Sempre più golose

Dopo Cover Choco Rock e di Cover Pistacchio Rock, **Giuso** presenta quattro nuove glasse. Se **Cover Caramello Rock**, arricchita con il 13% di granella noci pecan, bilancia la dolcezza con una delicata nota di sapidità, **Cover Mandorla Rock** esalta la croccantezza del frutto secco; **Cover Fondente Rock**, con l'8% di grué di cacao esalta la ricchezza aromatica del cacao, mentre **Cover Frutti Rossi Rock**, con crumble di frutti rossi, unisce dolcezza e acidità. Sei referenze facili da utilizzare: basta versarle sul prodotto o immergervi il dolce e in pochi minuti si cristallizzano, creando una copertura uniforme. Pratiche e versatili, sono adatte sia per panettoni, colombe, croissant e lievitati da colazione, sia per semifreddi, gelati su stecco, conì e come stracciatella in va-



schetta. Giuso suggerisce l'abbinamento con le creme anidre per farciture **Nerella Unica**, che garantiscono il risultato sia in cottura che post cottura: adatte tal quali per farcire brioche, roll, cubi e dolci da colazione, assicurano texture morbida e stabile, e sono ideali in cottura per crostate, biscotti e altri dolci, e come farciture di panettoni e colombe. La gamma comprende la versione classica dal gusto di cacao e nocciole, a cui si affiancano Nerella Unica Pistacchio, Nerella Unica Fondente, Nerella Unica Bianca (al cioccolato bianco) Nerella Unica Chiara (con nocciole chiare) e Nerella Unica Dubai Chocolate Pistacchio, crema al pistacchio con inclusioni di pasta kataifi, adatte per farcire tavolette, praline, dolci da forno, dolci al cucchiaio e panettoni. giuso.it



A piccoli morsi verso il Natale



Con lo stampo Countdown di Martellato, il tempo si trasforma in cioccolato. Non è solo uno stampo: è un racconto da gustare. Un viaggio verso il Natale, scandito da una forma che incanta lo sguardo e stupisce il palato. Per chi trasforma il cioccolato in arte. Per chi ama stupire con dettagli che parlano di passione, tecnica e poesia. Con Countdown, ogni giorno diventa un'occasione speciale da condividere. Ogni assaggio, un ricordo che accompagna fino alla magia del Natale.





DOMORI

UN VIAGGIO DI VERA SCOPERTA

L'AROMA INTENSO DEL CACAO NEI TUOI LIEVITATI

Le nuove gocce da forno Domori ESSENCE 60% racchiudono la purezza del cacao Domori, resistendo al calore e sprigionando aromi pieni e persistenti. Una miscela preziosa di Costa d'Avorio ed Ecuador, dalle note dolci di frutta fresca e secca, che dona rotondità e carattere ai tuoi lievitati. Così ogni creazione diventa un'esperienza sensoriale indimenticabile.



Scopri di più
sui cioccolati Domori

THE *Signature* COLLECTION
EMPOWERING THE EXTRAORDINARY

