"SUPPLEMENTO AL N. 376, OTTOBRE 2026 DI PASTICCERIA INTERNAZIONALE - SPED. IN A P. - D.L. 353/2003 (CONV. IN L. 27/02/2004 N. 46) ART. 1, COMMA 1, DCBTO - N. 25/2026 - IP - ISSN 0392 - 4718"

CULTURA CIOCCOLATO



CHIRIOTTI EDITORI

PASTICCERIA INTERNAZIONALE

Gli ingredienti per l'alta *pasticceria*.

Li trovi sull'e-shop agrimontana.



Visita lo shop B2B

agricacao

agrimontana

agrimontana

BRANDSIDER

Floreali, tostate, fruttate, fermentate, resinose, lattiche, speziate, terrose, caramellate, erbacee... Più di seicento composti volatili, origini, fermentazioni, tostature: ogni cioccolato è una combinazione irripetibile di tutto ciò che avviene prima della degustazione. Ed è questo il punto di partenza e di ispirazione di **Cultura Cioccolato**, per tracciare un percorso tra tecnica e sensorialità, grazie a ricette, esperienze, riflessioni, consigli, tendenze e notizie dalle aziende. Materiale utile, senza distinzioni tra professionisti e appassionati, per contribuire all'emozionante movimento di tutta la filiera, sempre più attenta alla sostenibilità, al rispetto di tutti i processi e allo sviluppo di prodotti sempre più curati.

Vi invitiamo a sfogliate queste pagine con la stessa curiosità con cui assaggiate un cioccolato sconosciuto: senza fretta, pronti a sorprendersi, pronti ad arricchire il vostro bagaglio di conoscenze!

la redazione

Supplemento

Cultura Cioccolato 2026

direttore responsabile
Livia Chiriotti

redazione
Milena Novarino
Cristina Quaglia

web editor
Chiara Mancusi

direttore strategie e marketing
Monica Pagliardi

responsabile commerciale
Luca Russo

pubblicità
Federico Breusa

impaginazione
Anna Boscolo

stampa
Tipografia Bona Digital Print
Torino

MISTO
Carta | A sostegno della gestione forestale responsabile
FSC® C124627

proprietà letteraria riservata
Chiriotti Editori®

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

Questa testata è associata a USPI

Sommario

Da gustare e da capire, andando in profondità 2

Follia multicolore 16

La versatilità del semifreddo 20

Ganache Chai 24

Due intramontabili da valorizzare 28

Gusto & estetica dal classico al futuro 36

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
Equilibrio d'autunno
Andrea Restuccia
tratto da "Glaciale - Architettura del semifreddo"
foto Giancarlo Bononi
shop.chiriottieditori.it

Scopri tutte le pubblicazioni di Chiriotti Editori

Da gustare e da capire

andando in profondità



Foto Hervé Goluza per Stohrer

Immaginate una tavoletta di cioccolato. Tenetela tra le dita prima di spezzarla. Sentite il peso, la resistenza, la temperatura che cambia lentamente al contatto con la pelle. Quello che state tenendo in mano non è solo cioccolato: è un viaggio compresso in pochi grammi. C'è un albero di cacao da qualche parte nel mondo — in Ecuador, in Madagascar, in Vietnam —, c'è la mano di chi ha raccolto le cabosse, c'è il sole e c'è la pioggia di un territorio preciso, c'è il tempo lungo della fermentazione, c'è la decisione di quanto calore dare alla tostatura.

Tutto questo ha uno spessore. Non si vede, ma si sente. E chi lavora il cioccolato con vera consapevolezza lo sa bene: ogni scelta lascia un segno, ogni dettaglio racconta qualcosa che il palato, prima o poi, intercetta e riconosce. È di questo spessore che vogliamo parlare. Di cultura e di tecnica, di radici e di innovazione, di artigiani che fanno del cacao una forma di pensiero. Perché il cioccolato — quello vero — non finisce mai di sorprenderci. E noi non finiamo mai di volerlo capire.

Fare cioccolato artigianale è prima di tutto un atto intellettuale: conoscere la pianta, rispettare il territorio, capire la chimica della trasformazione, ascoltare il gusto senza smettere di ragionare. È una disciplina che richiede cultura, curiosità, rigore.

In questo numero parliamo di tutto questo: dei professionisti che fanno del cacao una filosofia, delle tendenze che stanno ridisegnando il mercato, delle ricette che sfidano le convenzioni.

> **“L'autunno/inverno premia chi sa raccontare il proprio cioccolato come un prodotto culturale, non come una semplice golosità”**

Tra rincari record del cacao, consumatori più consapevoli e nuove frontiere del gusto, ecco le direzioni che gli artigiani italiani non possono ignorare

Il settore vive una fase paradossale. Da un lato, la materia prima ha raggiunto quotazioni mai viste: il prezzo del cacao sui mercati internazionali ha superato nel 2024 la soglia dei 10.000-12.000 dollari per tonnellata, contro una media storica di 2.000-3.000 dollari, a causa di raccolti deficitari in Costa d'Avorio e Ghana (che insieme coprono circa il 60% della produzione mondiale). Dall'altro, la domanda di cioccolato di qualità non si arresta.

Per l'artigiano italiano, questo significa una cosa sola: la differenziazione e il valore aggiunto non sono più un'opzione, ma una necessità di sopravvivenza.

Il DECALOGO e gli SPUNTI

1. Riduzione dello zucchero come standard

Il mercato europeo del *sugar reduction* è in piena espansione. Secondo le rilevazioni di Innova Market Insights, la riduzione dello zucchero è da anni tra i claim più ricercati nel comparto. Eritritolo, allulosio e dolcificanti da frutta entrano nelle ricette artigianali senza compromettere la struttura della tavoletta.

IL PLUS lavorare su cioccolati ad alta percentuale di cacao (70%+) permette già di ridurre naturalmente lo zucchero valorizzando l'aromaticità.

Ritorno alle origini e contaminazione contemporanea

Ingredienti del bosco italiano

Cioccolato abbinato con:

- **castagna e marrone** (purea, glassata, farina)
- **funghi** (sì, in dolce: porcini essiccati in piccola dose per note terrose/umami)
- **frutta secca autoctona** (nocciola Piemonte, mandorla di Avola, pistacchio di Bronte)
- **miele di castagno e di melata**

ORIGINALITÀ il cioccolato "del sottobosco", profumi autunnali, forte storytelling territoriale.







Devastante - in versione mignon, mono e torta moderna - di **Luca Porretto** gioca su tre strati e tre consistenze: l'intensità amara e acidula del fondente 58%, la dolcezza della bavarese al cioccolato al latte e la leggerezza della mousse al cioccolato bianco; il tutto impreziosito da una base croccante, glassa a specchio al fondente e dettagli geometrici in cioccolato temperato e chablonato.

Luca Porretto, Sabbiuno e Quarto Inferiore, Bo
lucaporretto.it



La **Torta Cioccolato e Pere** di **Carlotta Filippini** nasce da una base di frolla al cacao e vaniglia, friabile e fragrante, che racchiude una confettura di pere e morbido frangipane alle mandorle e cacao, arricchito da gocce di fondente 80%. In superficie, fettine di pere sciroppate, rifinite da una leggera gelatinatura e da una decorazione con una pera in cioccolato bianco. Un abbinamento intramontabile trasformato in proposta contemporanea.

Dolce Angolo, Brescia
pasticceriadolceangolo.it



2. Single-origin: il *terroir* del cacao

Sul modello di vino e caffè specialty, continua a crescere l'attenzione per le origini specifiche: Madagascar, Perù, Vietnam, Uganda... Il segmento *fine/premium* cresce a ritmi superiori rispetto al *mainstream*.

IL PLUS lo storytelling sull'origine giustifica un posizionamento di prezzo più alto, fondamentale in un contesto di costi crescenti.



Abricot è la monoporzione al trancio di **Mario Messina**: la mousse a base di ganache al cioccolato al latte 36% incontra un cremoso all'albicocca Pellecchiella del Vesuvio, scelta per la polpa compatta e l'equilibrio tra dolcezza e acidità. A dare freschezza c'è la gelatina allo yuzu, mentre il biscotto morbido alla nocciola Tonda Gentile delle Langhe dà struttura e aromaticità. La glassa croccante è con lo stesso cioccolato al latte e granella di nocciole tostate.

Pasticceria Golosità
Bassano del Grappa, Vi, pasticceriagolosita.it

Mondo enologico

Crescente dialogo tra pasticceria e cantina:

- **ganache al vino** (Barolo, Passito, Marsala, Sagrantino)
- **cioccolato affinato in barrique** (note legnose/vaniglia naturale)
- **abbinamenti dolce-vino** proposti dal pasticciere come "esperienza"

ORIGINALITÀ il cioccolato come esperienza, sul modello del vino.



La sottile e croccante copertura di cioccolato Belize 75% è il tratto distintivo dei **Fruttini Gelato** (in basso) firmati da **Marta Boccanera** e **Felice Venanzi**: un guscio che racchiude un cuore di sorbetto e crea equilibrio tra intensità aromatica, freschezza e consistenze. Disponibili nei gusti fragola, cioccolato, pistacchio, limone, arachide salata con pezzetti di caramello, castagna con pezzetti di marron glacé e mango Alphonso.

È il bergamotto il protagonista di **Bergamia** (sopra), torta gelato che alterna pan di Spagna, croccantino al pistacchio, gelato al pistacchio, semifreddo al mandarino e bergamotto e semifreddo alla vaniglia, racchiusi da un sottile e croccante strato di cioccolato al pistacchio. Una creazione con cui Grué ha conquistato il **Campionato Italiano del Bergamotto** di Reggio Calabria, promosso da **APEI**, con il patrocinio della Regione Calabria e del Museo Nazionale del Bergamotto.

Pasticceria Grué, Roma
gruepasticceria.it



Salato-dolce Made in Italy

Il trend internazionale filtrato con ingredienti nostrani:
- **cioccolato + olio EVO** note erbacee/piccanti
- **fondente + fior di sale** Cervia, Trapani
- **cioccolato + Parmigiano/pecorino** in praline d'autore
- **cioccolato + aceto balsamico di Modena**

ORIGINALITÀ umami e sapidità in chiave dolce.



Per **Irene Tolomei** il soufflé è un classico da celebrare. La sua versione al fondente 70% nasce da una selezione di cacao proveniente da Costa d'Avorio, Giamaica e Repubblica Dominicana, servita con salsa inglese alla vaniglia, che ne accompagna la morbidezza senza coprirne l'intensità aromatica. Come gesto finale, una moneta color bronzo imprime sulla superficie la scritta Aroma, dettaglio che richiama il nome del ristorante stellato di cui è pastry chef.

Aroma Restaurant, Roma
aromarestaurant.it

3. Bean-to-bar e direct trade trasparenza totale

Il movimento bean-to-bar – controllo dell'intera filiera – guadagna terreno anche in Italia, dove si contano decine di micro-produttori. Il rapporto diretto con i coltivatori (*direct trade*) risponde alla domanda di etica e tracciabilità.

IL PLUS è un investimento impegnativo ma costruisce un brand identitario e difendibile.



La Sacher rivisitata di **Iginio Massari**: crema *prince* al cioccolato fondente e nocciola, pan di Spagna al cacao inzuppato al rum, confettura di mele e lamponi. Finitura con glassa al cacao e nocciole e lamponi.

Iginio Massari Alta Pasticceria
iginiomassari.it

Spezie calde e infusi avvolgenti

Perfetti per la stagione fredda:

- **cioccolato + zafferano**
- note di **cardamomo, anice stellato, chiodi di garofano**
- **cioccolato + agrumi invernali** (arancia di Sicilia, mandarino, bergamotto di Calabria)

ORIGINALITÀ il "comfort dolce" speziato, evocativo delle feste.



La pizza dolce firmata da **Luca Valle** reinterpreta la tradizionale pizza dogge, dolce simbolo delle feste di famiglia della regione, trasformandola in una pizza al padellino al cioccolato realizzata con farina Blackery di Molino Dallagiovanna al posto del pan di Spagna. La farcitura è con uno strato di crema pasticcera, un padellino classico bagnato all'alchermes e uno di crema al cioccolato, con spuntoni di crema al cioccolato e crema di mandorle.

Anima Concept Pizza, Roseto degli Abruzzi, Te
animaconceptpizza.it

4. Fermentazione sperimentale

La fermentazione controllata della fava è la nuova frontiera del gusto. Tecniche prolungate o innovative sviluppano profili aromatici inediti: note acide, floreali, vinose. Un terreno in cui i bean-to-bar più avanzati stanno investendo in ricerca.

IL PLUS rappresenta il massimo livello di artigianalità percepita e di differenziazione sensoriale.



Il pastry chef abruzzese **Federico Marrone**, AMPI Juniores, è l'autore del dessert da ristorazione che abbina la profondità del fondente alle note speziate e pungenti del cardamomo e all'acidità vibrante del ribes nero.

Ristorante Da Lincosta, L'Aquila
dalincosta.it

Texture multiple nel singolo dessert

La pasticceria d'autore gioca sui contrasti:

- **croccante / cremoso / arioso** in un solo morso
- cuori fondenti, mousse leggere, crumble, cialde
- effetto **destrutturato** del classico (es. tiramisù al cioccolato scomposto)

ORIGINALITÀ complessità sensoriale, esperienza "multistrato".

5. Salato e speziato gourmet

Miso, sale affumicato, zafferano, pepe, cardamomo, tahini, peperoncini..., così come note affumicate e *barrique* (invecchiamento in botti), e agrumi insoliti (yuzu, bergamotto, finger lime...). Il cioccolato *fine dining* abbraccia abbinamenti complessi. Un trend amplificato dalla contaminazione con l'alta ristorazione.

IL PLUS perfetto per edizioni limitate stagionali ad alto margine e forte impatto comunicativo.

Consapevole e anti-spreco

- **bean-to-bar in pasticceria**
- recupero di **scarti** (bucce di cacao - cascara, pane raffermo)
- **single origin tracciato** indicazione di provenienza esplicitate

ORIGINALITÀ etica e narrazione della filiera come valore aggiunto premium.

Insight strategico

I trend più redditizi e distintivi condividono una formula:
tecnica internazionale + ingrediente identitario italiano + storytelling territoriale
Questo permette di essere **contemporanei senza essere esterofili**, giustificando un posizionamento premium e differenziandosi dalla concorrenza.

6. Sostenibilità e packaging plastic-free

Il packaging compostabile e riciclabile è un fattore d'acquisto decisivo, specie per le fasce giovani e la normativa europea (direttiva sugli imballaggi) spinge in questa direzione.

IL PLUS la sostenibilità va comunicata chiaramente: è un valore che il consumatore premia.

Estetica naturale e materica

Si abbandona la perfezione lucida da glassa a specchio:

- finiture **opache, rustiche, scolpite**
- colori naturali del cacao (no coloranti)
- decorazioni "**imperfette ma autentiche**"

ORIGINALITÀ il "fatto a mano" diventa esteticamente desiderabile.





Petalo è la cabosside in cioccolato al latte 41% con ripieno a base di frutti rossi dalla leggera punta alcolica; **Lam-pop**, sempre di **Maurizio Frau**, uniscono il miele e la purea di lampone in contrasto con la copertura fondente 70%.

Maurizio Frau Consulting, Cagliari
mauriziofrau.it

EVO MELTINCHOC

SCIOGLIE, MESCOLA E MANTIENE

@MARTELLATO_OFFICIAL MARTELLATO.COM



IL TUO SCIOGLITORE PROFESSIONALE PER IL CIOCCOLATO

EVO Meltinchoc è pensato per offrire controllo e continuità in ogni fase della lavorazione. La vasca da **6 litri** e la **spatola rotante** assicurano un movimento uniforme del cioccolato, mentre la ventilazione attiva favorisce un raffreddamento più rapido. I **5 programmi dedicati** (fondente, latte, bianco, caramello e manuale) permettono di adattare il processo a ogni esigenza, con un **doppio controllo della temperatura** per una rilevazione precisa e una funzione di mantenimento che conserva il cioccolato sempre alla temperatura ideale.

Martellato



Questo gelato è realizzato con una selezione di cioccolati della Repubblica Dominicana: il cacao della Finca La Altagracia, dalle note di frutti rossi, ribes, banana matura, spezie e prugna; Taïnori 64%, che dona rotondità e sfumature di frutta gialla. La base fondente è arricchita da un'infusione a freddo di fave di cacao tostate, che ne amplifica la complessità aromatica. La crema fredda al cioccolato montato aggiunge consistenza soffice e vellutata, mentre il gruè di cacao e una sottile sfoglia di cioccolato fondente introducono la componente croccante.

Pariani Ferno 1953, Ferno, Va
pasticceriapariani.com

7. Colori naturali

Aumenta l'interesse per tonalità e colori ottenuti da ingredienti naturali, oltre che per il cioccolato caramellizzato.

IL PLUS strumento visivo potentissimo per pralineria e tavolette d'impatto sui social.





Con due sedi a Milano, **Malìa** propone **PAC al cacao**, saccottino di pasta sfoglia con impasto al cacao, ripieno di crema al fondente e confettura di amarena, e **Pancoccola**, lievitato soffice, con il cioccolato che si scioglie nell'impasto.

maliamilano.com

Lievitati invernali

Forte stagionalità:

- **panettone al cioccolato d'autore** (single origin, gianduia, ripieni innovativi)
- croissant/maritozzi al cioccolato come trend bakery
- **cioccolato + agrumi canditi** nei grandi lievitati

ORIGINALITÀ il panettone come terreno di sperimentazione sul cioccolato.

"Volevamo un prodotto che fosse memoria, territorio e sorpresa in un morso. Ci sono voluti 5 anni di ricerca e perfezionamento per affinare le tecniche che rendono queste praline così speciali", spiega **Giulia Pinel**, dell'omonima pasticceria, presentando la collezione **Le Murrine**, che mette in rassegna i 7 cioccolatini, racchiusi in una camicia in fondente: **Zaeto**, omaggio al biscotto di mais e uvetta sotto spirito; **Bussolà**, tipico di Burano; **Tiramisù** e **Pera del Veneziano** e **Noce Lara**; **Ombra di Rosso**, con note di vino rosso e cioccolato fondente; **Spritz e Miele** di Barena, con il miele di laguna.

Pasticceria Pinel, Jesolo, Ve
pasticceriapinel.it



8. Il funzionale *better for you*

Proteine, adattogeni (funghi medicinali, *ashwagandha*), probiotici: il cioccolato si fa funzionale.

IL PLUS: segmento di nicchia da valutare con cautela, ma con interessanti margini su un pubblico premium e attento al benessere.



Fondente estremo gelati a base di acqua o latti vegetali (avena, nocciola), percentuali di cacao elevate. Scopri tutto gratis sul magazine

9. Cacao-free la risposta ai rincari

Di fronte all'impennata dei prezzi del cacao e alle preoccupazioni ambientali (deforestazione), nascono prodotti cacao-free a base di semi, carrube, orzo o frutta fermentata. Diverse startup stanno attirando investimenti significativi.

IL PLUS da monitorare attentamente. Non sostituirà il cioccolato vero, ma definisce un nuovo segmento di mercato.

Elevato a sistema

Due eccellenze italiane in dialogo:

- **single origin di cacao + single origin di caffè**
- praline e dessert "espresso-cioccolato" d'autore
- note tostate complementari

ORIGINALITÀ doppia narrazione di provenienza e tostatura.

Gluten-free e plant-based

Non più "dietetico", ma scelta gourmet:

- **torte al cioccolato senza glutine** indistinguibili dall'originale
- **mousse e ganache vegane** di qualità
- inclusività senza compromessi sul gusto

ORIGINALITÀ democratizzazione del lusso, ampliamento del pubblico.



Con **Frambola**, **Lucca Cantarin** è attento alle esigenze moderne, con un contenuto di glutine inferiore allo 0,1: il morbido biscotto alle mandorle accoglie un cuore di lampone, una mousse leggera e un cremoso al cioccolato al latte.

Pasticceria Marisa,
San Giorgio delle Pertiche, Pd
pasticceriamarisa.it



Inserito nel menù degustazione, **Il cioccolato in tre consistenze**, firmato dal pastry chef **Fabrizio Di Palma**, si sviluppa attorno ad una sottile componente croccante di cioccolato e tre mousse dalle consistenze vellutate. Una proposta che completa il percorso ideato dall'executive chef **Emin Haziri**, dove tecnica, ricerca e attenzione alla materia prima si incontrano in un dessert che coniuga eleganza e identità.

Ristorante Procaccini Milano
procaccini.com



Custode della tradizione toscana, **Paolo Sacchetti** declina il suo cavallo di battaglia: la **Pesca di Prato** si rinnova con la versatilità del cacao.

Pasticceria Caffè Nuovo Mondo, Prato
pasticcerianuovomondo.com

10. Edizioni limitate ed esperienza

Box degustazione, tavolette da collezione, abbinamenti con vini e distillati, laboratori e visite in laboratorio: esperienza, non solo prodotto. Un trend che valorizza la dimensione artigianale e crea fidelizzazione.

IL PLUS l'experience è la leva di marketing più efficace e meno costosa per un piccolo produttore.

ALL'ORIGINE DELL'ECCELLENZA

L'eccellenza è un viaggio che porta alle origini di materie prime straordinarie; i cioccolati Grand Cru, Monorigine e Biologico sono la soluzione ideale per Maestri Pasticcieri, Cioccolatieri e Gelatieri che, come noi, vivono il lavoro come un viaggio alla scoperta di gusto e creatività.



AGOSTONI

CIOCCOLATO ITALIANO DAL 1946

professional.icamcioccolato.com

80 ANNIVERSARY

Dalle origini ai professionisti

La ricerca sulla materia prima, la performance tecnica e l'attenzione alle esigenze dei professionisti continuano a guidare lo sviluppo delle gamme Agostoni e ICAM Professional. L'attenzione alla valorizzazione delle origini del cacao trova espressione in ulteriori proposte **Agostoni**: il **Fondente Grand Cru Grenadine 73%**, ottenuto da cacao proveniente da Saint Vincent e Grenadine, si distingue per un profilo aromatico caratterizzato da note di frutta fresca e secca accompagnate da delicati richiami di tabacco. A questo si affianca il **Fondente Monorigine Vietnam 70%**, che arricchisce la selezione dedicata alle origini asiatiche con sfumature fruttate, una piacevole componente acidula e una lunga persistenza al palato.







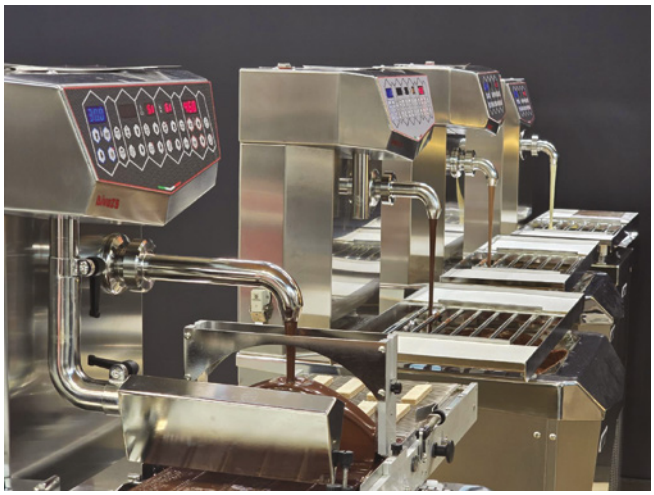


La gamma **ICAM Professional** si amplia invece con coperture sviluppate per più esigenze applicative. Il **Fondente Genea 80%**, senza burro di cacao aggiunto e a bassa fluidità, è pensato per apportare intensità a basi di pasticceria e gelateria; il **Fondente Moqui 64%** propone un profilo più equilibrato e versatile, mentre il **Latte Madera 42%** si distingue il colore scuro e il gusto intenso.

L'innovazione coinvolge anche i prodotti da cottura con le **Gocce medie Fondente senza zucchero 56%**, formulate con maltitolo in sostituzione del saccarosio, e le **Barrette da forno Fondente 44%**. Completano le novità il **Cubettone Cheesecake,** cioccolato bianco allo yogurt con fragola**,** e il **Cubettone Zenzero**, a base fondente, della linea **Chocolate Nuances**, insieme alle **Creme al cioccolato Fondente Mabel** e **Latte Regina**, preparazioni anidre pronte all'uso ideali per farciture in pasticceria e cioccolateria, preparazione di cremini, ricoperture di prodotti da forno.

professional.icamcioccolato.com

Qualità, innovazione e assistenza



Da oltre vent'anni **Gami** rappresenta un punto di riferimento nella progettazione e produzione di macchine per la lavorazione del cioccolato e non solo, basando la propria reputazione su tre valori, qualità costruttiva, innovazione e assistenza. Ogni macchina è realizzata con materiali di elevata qualità e componenti selezionati per garantire durata, precisione e continuità produttiva, dalle temperatrici alle linee di modellaggio e ricopertura, a cui si aggiunge la collaborazione costante con professionisti del settore.

Uno degli elementi distintivi è la capacità di affiancare, dalla progettazione fino all'assistenza post-vendita. Il servizio tecnico qualificato garantisce interventi tempestivi e supporto continuo per ridurre al minimo i tempi di fermo macchina e mantenere elevata la produttività. La flessibilità produttiva e l'attenzione alle esigenze dei clienti consentono soluzioni personalizzate sia per laboratori artigianali che per realtà industriali, valorizzando il talento di chi crea cioccolato ogni giorno. **gamitaly.com**



Tradizione, territori incontaminati e il fascino dell'Oriente più autentico.
Il **Fondente Monorigine Vietnam 70%** diventa essenza del paese attraverso un profilo aromatico vibrante, dalla sottile amarezza con note fruttate e acidule.
Un cioccolato in grado di dare vita a veri capolavori.

Agostoni, dove nasce la tua ispirazione

professional.icamcioccolato.com | icamforprofessionals



FOLLIA multicolore

A Prato, Folienoir *è ponte tra sperimentazione, arte e territorio. La sfaccettata storia di* Arianna Marazzotta *e* Vincenzo Iarriccio

È a Lerici, nel Golfo dei Poeti, che **Arianna Marazzotta** e **Vincenzo Iarriccio** nel 2022 iniziano a vivere il loro sogno: creare dolci che uniscano il meglio del passato e le nuove frontiere del gusto, ispirati dalla storia e guidati dal desiderio di sorprendere. Vincenzo, classe 1995, con origini toscane e campane, amante di ogni forma d'arte, una decina di anni fa a Belluno si appassiona al cioccolato, quale materia facile da scolpire. Poi l'incontro con **Davide Malizia** gli apre il mondo dei concorsi, ma è soprattutto l'amicizia con **Francesco Boccia** a fargli scoprire l'arte della pasticceria e a dargli lo stimolo per diventare un professionista. Mentre un altro personaggio, **Silvio Frigero** – con un passato prestigioso presso due aziende che hanno fatto la storia della cioccolateria e confetteria torinese, Peyrano e Leone – lo avvicina alla confetteria, diventando il suo mentore. "Per me è come un nonno - afferma Vincenzo -, è da 10 anni che ci frequentiamo ed è sempre pronto a darmi i giusti suggerimenti. Mi ha insegnato ad usare la bassinatrice, non solo per fare i confetti tradizionali con le mandorle, ma anche per confettare semi, cioccolato e altre specialità". Ciò che lo guida e lo ispira è l'arte in ogni sua espressione: "Ho girato il mondo alla ricerca dell'arte. Il disegno mi affascina in modo particolare, sul corpo ho tatuaggi molto ricercati, fatti da veri artisti".
Arianna è piemontese. I suoi studi riguardano la comunicazione e il marketing, con una concreta passione per il cake design. Incontra Vincenzo a Torino, entrambi impegnati in stage lavorativi, con l'ambizione di capire, migliorare. I due decidono di unire i propri sogni e le proprie competenze e dar vita a **Poets - Officina del dolce** nella cittadina ligure, un unicum di creatività e torte artigianali concepite su misura, in base ai desideri dei committenti.

> "La materia si fa racconto,
> il gusto si fa relazione e ogni gesto
> può diventare sostenibile"



> “Sviluppiamo ricette essenziali e linee dedicate anche per chi segue regimi alimentari specifici, con proposte gluten free e senza zucchero”

Il punto vendita non è in zona di passaggio e non gode di molta visibilità, ma grazie alle recensioni online, il passa parola e soprattutto la partecipazione ad eventi, permette a Poets di distinguersi e farsi conoscere, specie da organizzatori di matrimoni che apprezzano le loro creazioni e che in quei luoghi, ovvero le Cinque Terre, accolgono sempre più stranieri per eventi da mille e una notte. E proprio a questi interlocutori, la coppia offre anche una vasta scelta di confetti, monoporzioni eleganti e su misura.
Nell’estate 2025 li incontriamo per la prima volta e subito veniamo trascinati dall’entusiasmo della coppia, già pronta ad un cambiamento radicale, a quello che loro stessi preferiscono definire “l’evoluzione della loro vita”: lasciare Lerici e trasferirsi a Prato, città natale di Vincenzo, dove produrre cioccolato bean to bar, così da poter scegliere con cura le fave, i cacao aromatici, diventando parte attiva della *chocolate valley*”.
E così, dopo mesi di progetti e grandi lavori, a fine 2025 apre **Folienoir**, cioccolateria nata dalla passione artigianale della giovane coppia, unita alla visione imprenditoriale di **Giorgio Montu**, titolare dell’azienda tecnologica M2Informatica. Un progetto che non è solo un’impresa, ma una dichiarazione d’intenti: fondere l’arte del cioccolato con i valori della sostenibilità, della creatività e dell’innovazione.
Folienoir è la trasformazione e lo sviluppo di Poets. Inizialmente i due producevano già cioccolateria e confetti, pezzi unici, fatti a mano, lontani dalla logica industriale della perfezione. Il loro elemento distintivo continua ad essere, in modo più rafforzato, la volontà di far emergere l’artigianalità con le sue affascinanti imperfezioni, il lavoro umano e la passione per l’arte, testimoniata dal tempo dedicato ad ogni singola creazione. L’amore originario, il cioccolato, prende così il sopravvento, ma su richiesta continua l’attività di produzione di torte artistiche, considerando che la Toscana è un altro luogo molto amato dagli stranieri in odor di matrimoni e cerimonie varie. L’obiettivo continua ad essere la realizzazione di prodotti che raccontano una storia, in chiave sostenibile. Ed è seguendo questo tema che viene coinvolto Montu, inizialmente come mentore e accompagnatore nella fase di startup, supportando l’impresa nella ricerca, suggerendo percorsi formativi e strumenti per affrontare la svolta dell’attività. Poi, riconoscendo il potenziale del progetto e, soprattutto, la sua unicità. Una collaborazione bilanciata: da un lato la visione artistica ed emozionale di Arianna e Vincenzo, dall’altro la struttura strategica e organizzativa di Giorgio.



La follia creativa, presente nel marchio Folienoir, è l’emblema di questo incontro tra mondi apparentemente diversi, ma con chiari obiettivi.
Quindi, nel cuore della Toscana nasce il negozio-laboratorio, allestito su misura, con la collaborazione di artigiani del posto, in cui il processo produttivo bean to bar, ossia la trasformazione delle fave di cacao in cioccolato, consente di controllare ogni fase, dalla tostatura alla raffinazione, fino al prodotto finito. Tutto visibile anche dai clienti attraverso una grande vetrata.
Con un’emozione che si espande ovunque, nei nostri vari incontri i due raccontano le novità in continuo dispiegamento, rivelando i loro caratteri simbiotici e opposti: Arianna è calma, sorridente, interviene il necessario; Vincenzo è un fiume di parole, di idee che si intrecciano e portano sempre all’amore per il mestiere, per la vita, vero punto di fusione fra loro due. E anche gli interlocu-

Gusti rock

Ai gusti gianduia, pistacchio, fondente, bianca, chiara, Dubai Chocolate pistacchio e Dubai Choco Caramel, si aggiungono tre varianti “Rock” nella linea Nerella Unica di **Giuso**. **Nerella Unica Rock**, versione classica al gusto cacao e nocciole ma con in più la granella di nocciola, dà vita a una crema dal gusto pieno e avvolgente, ideale da utilizzare per dolci da colazione o crêpe. **Nerella Unica Pistacchio Rock**, una crema dal gusto di pistacchio, resa ancora più intensa dalla presenza di granella di pistacchio, offre un perfetto equilibrio tra struttura e aromaticità. Infine, **Frutti rossi rock**, dal brillante colore rosso e dal gusto fresco e leggermente acidulo, è arricchita con crumble di frutti rossi che ne esalta la croccantezza. **giuso.it**







tori, come noi in questo caso, si sentono parte del loro mondo, della loro energia artistica, oggi resa ancora più cristallina dalla nascita della loro prima figlia, **Ginevra**.

Qual è la vostra offerta?

Nel nostro negozio il pubblico può acquistare cioccolato in tutte le sue forme, come praline, tavolette, creme spalmabili e soggetti in cioccolato per le festività, confetti e dragée e torte moderne, che cambiano gusto con le stagioni. E poi ci sono tutte le proposte per il BtoB, molto personalizzate.

Quali sono i plus su cui puntate?

Ogni prodotto, comprese le torte, è certificato gluten free. La scelta di lavorare senza glutine è sinonimo di inclusività e attenzione al dettaglio e al cliente. Inoltre, la nostra offerta viene pensata in ottica di sostenibilità certificata, dalla scelta delle materie prime al packaging ecologico e *plastic free*, con l'obiettivo di fornire non solo un prodotto, ma un valore aggiunto riconosciuto anche nei *rating* ESG (Environmental, Social, Governance), ossia la produzione basata su fattori dove ambiente, socialità e amministrazione aziendale sono determinanti.

Cosa rappresenta per voi Folienoir?

È un laboratorio di sperimentazione, un ponte tra arte, gastronomia e territorio. Il focus principale è il BtoB, con una proposta rivolta ad aziende, ristoranti, alberghi. Folienoir vuole offrire regali aziendali sostenibili e personalizzati, come oggetti artistici in cioccolato per ricorrenze, box su misura per eventi aziendali....

Quali sono i valori fondamentali della vostra filiera?

La produzione artigianale tracciabile, la sostenibilità certificata e l'inclusività alimentare, con prodotti gluten free certificati. Giorgio Montu ha proposto l'adozione di certificazioni ambientali e l'inserimento di Folienoir in percorsi che valorizzano la produzione artigianale e l'impegno ambientale. Si esplorano collaborazioni con enti locali e associazioni, per portare sul territorio eventi che uniscano arte, sostenibilità e cultura gastronomica. Vogliamo diffondere la tradizione della pasticceria italiana con un tocco di innovazione. E l'ambizione è ampliare l›attività anche in altre città, in modo da rappresentare al meglio questa diversità, questa follia nel modo più creativo del termine.

Una follia che si esplica anche in eventi sostenibili: di cosa si tratta?

Sono eventi progettati con consapevolezza, per ridurre l'impatto ambientale e generare valore sociale, in linea con i principi della certificazione ISO 20121. Si traducono in scelte concrete su rifiuti, mobilità, catering, energia e comunicazione, con un approccio misurabile e responsabile, che migliora la reputazione, ottimizza i costi e rafforza il posizionamento competitivo per le aziende e i privati che affianchiamo.

E come state evolvendo?

Con sempre più sostanza: amiamo sublimare il gusto, cambiando il bilanciamento in base agli stessi ingredienti che cambiano da ordine a ordine. E ci appassioniamo ai dettagli, alla bellezza del fatto a mano, dalle sculture a scalpello, senza stampi, alle gelatine e ai cioccolatini declinati in più gusti. E poi tavolette monorigine, nocciolati, mandorlati, spalmabili, caramelle, dragée..., senza dimenticare le più vendute, le scorzette arancia, limone, zenzero e albicocca. Il tutto senza mai smettere di imparare, di approfondire, con corsi speciali, come quello recentemente fatto con Paul Klein a Belfort, in Francia.

Cosa ci dite dei confetti?

Sono un classico della tradizione rivisitato con spirito creativo e gusto essenziale, grazie all'incontro tra mandorle selezionate e ingredienti insoliti, botaniche aromatiche e rivestimenti di cioccolato. Piccole poesie di sapore, pensate per sorprendere e raccontare il cioccolato in una forma nuova. Oltre a ginepro, finocchietto, lavanda e pepe rosa, la ghiaia al cioccolato è apprezzatissima!

M.N.

CREMA SPALMABILE NOCE E GIANDUIA

pasta di noce	**g**	**300**
pasta di nocciola	**g**	**100**
cioccolato al latte 40%	**g**	**180**
fondente 66%	**g**	**80**
zucchero a velo	**g**	**144**
burro di cacao	**g**	**80**
latte intero in polvere	**g**	**55**
destrosio	**g**	**55**
lecitina di girasole	**g**	**3**
sale	**g**	**2**
vaniglia	**g**	**1**

Folienoir
Prato
folienoir.it



CARAT SUPERCREM CRISPY

67%*

DEI CONSUMATORI AMA SPERIMENTARE CIBI CON CONSISTENZE DIVERSE

*Fonte: Ricerca **Taste tomorrow 2025**

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.

Queste novità fanno parte del **programma di sostenibilità Cacao-Trace**, che garantisce qualità superiore e un impatto positivo per le comunità di coltivatori di cacao.

SUPERCREM CACAO-TRACE CRISPY BISCUITS
Crema arricchita da biscotti croccanti per un delizioso gioco di consistenze.



SUPERCREM CACAO-TRACE CRISPY NUTS
Crema con nocciole finemente tritate, tostate e croccanti per un'esperienza di gusto unica.



Seguici su:

Puratos Italia @puratositalia Puratos Puratos Italia

LA VERSATILITÀ del semifreddo

Andrea Restuccia *celebra teoria e tecnica del semifreddo, condividendo il suo innovativo* Metodo Fast *e dedicando grande respiro al cioccolato*

"Il semifreddo è il punto d'incontro fra pasticceria e gelateria nel variare delle stagioni".
Con questa frase **Andrea Restuccia** sintetizza tutto il fascino che suscita questo argomento, introducendo i tempi di destagionalizzazione, originalità e versatilità. Esattamente quelli che contraddistinguono **"Glaciale – Architettura del semifreddo"**, per i tipi di Chiriotti Editori.
Restuccia è seriamente innamorato del mondo sottozero: lo ha studiato, ragionato, sperimentato e divulgato, al punto da essere oggi ritenuto fra i massimi esperti della materia, oltre che un talento nelle sculture in ghiaccio. Ma non si tratta solo di sfoggiare un ambìto e non comune titolo di Campione del Mondo di Pasticceria, conquistato nel 2021, lavorando in squadra e occupandosi dell'entremets glacé e della pièce in ghiaccio scolpito. Piuttosto, la sua è un'attitudine innata e coltivata, una maestria, nutrita nel tempo con amore e curiosità, che l'ha portato a condividere un patrimonio frutto di intenso lavoro, impegno, ricerca, viaggi, allenamenti e, appunto, amore. Un patrimonio che oggi si distilla in questo libro, in cui emerge la sua cifra pacata, seria ed entusiasta, capace di mettere in mostra tutta la duttilità del semifreddo.
E così, costruendo assieme ogni pagina di questo volume, Andrea ci ha fatto innamorare ancora di più di questo ricco mondo, così buono e così sempre pronto al consumo, alla degustazione. E con un peso specifico basso (a parità di volume, pesa circa il 45% in meno rispetto ad una torta moderna), che consente margini assai migliori, come ama sottolineare l'Autore.
Capire come costruire "sotto lo zero" significa poter produrre con consapevolezza, libertà e precisione torte gelato, mono, stecchi, biscotti gelato, mignon, snack, dessert al piatto, proposte vegane e salate, che poi sono le "famiglie" contemplate nel libro, attraverso una carrellata di ricette bilanciate e illustrate dalle potenti immagini di **Giancarlo Bononi**, che si aprono con tutte le formulazioni di base, ovvero "i fondamentali", che in laboratorio vengono prodotti, stoccati e usati per generare una moltitudine di preparazioni.
Prima delle ricette, i contenuti prevedono, dopo l'interessante introduzione storica, l'analisi di cosa si intende per semifreddo, prendendo in considerazione zuccheri, PAC e POD, stabilizzanti, neutro, addensanti, grassi, fino al metodo per calcolare



Glaciale - Architettura del semifreddo
Andrea Restuccia, Chiriotti Editori,
foto Giancarlo Bononi, pag. 314, € 80
shop.chiriottieditori.it



Andrea Restuccia con, da sinistra, Lorenzo Costa, Raimondo Esposito e Ismaila Hydara, che tanto hanno contribuito nella realizzazione del progetto editoriale, in particolare per le foto, scattate presso la scuola Arte Dolce di Rimini, con il supporto di Fugar, Valrhona, Sosa, Pariani, Ken, Infundo di Italia Zuccheri, Eurovo, Fiore Bacca, Ghiaccino e Silikomart.

l'overrun e le temperature da rispettare. Molto utile è la classificazione dei semifreddi (parfait, mousse ghiacciata, biscotto ghiacciato, semifreddo all'italiana, soufflé glacé), così come il bilanciamento step by step. Il capitolo seguente è dedicato ai supporti per costruire i dolci (anelli di acciaio inox, rettangoli 60×40 o simili, tappetini in silicone con texture, stampi 2D e 3D, e monouso, con una riflessione sulla sostenibilità. Dopo le basi da forno adatte al mondo del sottozero, si passa alla teoria sulle bagne alcoliche e analcoliche, e bagne tecniche per negativo, con le ricette di sciroppi e infusioni, e con il calcolo con la Croce di Sant'Andrea. Quindi è la volta degli inserimenti da negativo, delle glasse anidre e idrate e del variopinto mondo delle decorazioni.

Decorare il dolce freddo

Non parliamo solo di bellezza, ma anche di stabilità e gradevolezza a -18°C. Nel suo manuale, Andrea Restuccia analizza attentamente i requisiti fondamentali delle decorazioni da negativo, ovvero resistenza al gelo e assenza di acqua libera, approfondendo tutte le tecniche e gli ingredienti più o meno adatti, comprese le **decorazioni in cioccolato**, visto che sono quelle che meglio si adattano al mondo del freddo: riccioli, placchette, decorazioni tridimensionali in cioccolato modellato spesso ottenuti con stampi in policarbonato o con acetati curvi. Queste forme, oltre ad essere personalizzabili, mantengono forma, brillantezza e gusto anche a temperature molto basse. L'importante è calibrarne lo spessore, per evitare eccessiva durezza al momento del servizio. Un'altra tecnica elegante descritta dall'autore è l'**effetto velluto**, ottenuto spruzzando una miscela di burro di cacao e cioccolato su una superficie congelata, creando una texture opaca e leggermente tridimensionale. Nel sottozero trova piena espressione: non solo decorativa ma anche funzionale, perché protegge la superficie dalla brina e ne facilita il taglio. Per saperne ancora di più, non vi resta che leggere "Glaciale"!

Il capitolo da approfondire con speciale cura è quello dedicato all'innovativo **Metodo Fast** per ottimizzare le ricette conservando gusto e struttura. Questa è la ciliegina sulla torta (tanto per citare la copertina di questo volume!) che mette in luce le notevoli qualità di questo professionista: determinazione, rigore, umiltà ed energia.
"Questo manuale, così tanto sognato e voluto, condivide e celebra con voi le infinite sfumature — tecniche, sensoriali ed estetiche - di questo magnifico mondo che è il sottozero, con il desiderio di rivolgermi a chiunque desideri esplorare l'incontro tra pasticceria e gelateria in forma contemporanea, tecnica e accessibile, con l'obiettivo di fornire gli strumenti per comprendere proporzioni, ruoli degli ingredienti, comportamenti delle diverse famiglie di composti e loro interazioni all'interno di una massa", afferma Restuccia, specificando che il suo stile è volutamente essenziale: i temi vengono trattati in maniera diretta per trarre il massimo beneficio da ogni capitolo. E così conclude: "Vi incoraggio a perdervi tra le pagine del mio libro, a lasciarvi ispirare da metodi, bilanciamenti e consigli, e a sognare — insieme a me — nuovi e golosi dolci sottozero, senza mai smettere di cercare la bellezza dentro la precisione. E l'anima dentro la tecnica!".



EQUILIBRIO D'AUTUNNO
La forma ad ellisse racchiude uno strato da 0,8 mm di frangipane nocciola, cannella e limone, parfait al caprino e agrumi con granella di nocciola sabbiate, gelatina di pera, ganache montata al latte e glassa rocher con granella di nocciole, pere candite.

> *"I semifreddi mi hanno regalato un nuovo approccio a fare pasticceria, in cui tecnica, creatività e materia viva si incontrano in un equilibrio completo e perfetto"*

Ogni origine è un viaggio



La linea **Belcolade Origins** si arricchisce di due nuovi fondenti, di provenienza africana e asiatica, che ampliano la geografia aromatica e sono espressioni di filiere tracciate e valorizzate dal programma **CacaoTrace**, che unisce qualità massima del prodotto, sostenibilità ambientale e sostegno concreto ai coltivatori.



Il Camerun è spesso definito "Africa in miniatura" per la varietà dei suoi paesaggi ed è nel bacino fertile creato dall'incontro tra il fiume Sanaga e il Mbam che le fave di cacao Trinitario rosso sviluppano la loro identità. Qui la fermentazione controllata Cacao Trace esalta struttura, profondità e complessità aromatica e il profilo del **Camerun 80%** risulta deciso, avvolgente, con un ingresso di cacao vibrante che evolve verso note calde di caffè, noce e foglie di tabacco. Una lieve acidità agrumata porta freschezza, mentre il finale si apre a sfumature di frutta essiccata, spezie leggere e un tocco di miele. Le note terrose che chiudono la degustazione donano personalità a pralineria, dessert stratificati e grandi lievitati.

Nelle Filippine, le piantagioni soleggiate di Mindanao - nelle aree di Calinan, San Isidro e Mati - ospitano un Trinitario coltivato e poi fermentato in casse di legno secondo un processo adattato al clima tropicale. Il **Filippine 68%** si distingue per il profilo fruttato e brillante: ananas, banana e frutto della passione emergono con immediatezza, evidenziando l'anima tropicale del territorio. A queste si intrecciano note di frutta rossa e frutta essiccata, creando equilibrio tra vivacità, rotondità e complessità. Il fondente risulta elegante, armonioso, adatto a creazioni contemporanee ad alta definizione aromatica.

puratos.it - **cacaotrace.com**

Spalmabili anidre



La famiglia delle Cioccolosa, spalmabili anidre di **Ipsa** si amplia con due referenze. **Cioccolosa Caramello Salato** è una crema dal gusto intenso e avvolgente, con struttura cremosa, vellutata e stabile. **Cioccolosa Caramello** ha gusto intenso e armonico, con struttura cremosa, liscia e consistente. Entrambe sono ideali per farciture a freddo e applicazioni in congelamento. **ipsa.it**



Aggiornamenti sulla funzionalità del cioccolato

Anche se è poco realistico pensare che cibi per lo più voluttuari come il cioccolato, da consumare in quantità molto ridotte, possano avere effetti benefici (antiossidanti, antinfiammatori, neuroprotettivi...) determinanti, sia la ricerca scientifica che l'industria alimentare ne hanno formulati di vario genere, come emerge anche da una rassegna scientifica pubblicata 2 anni fa, che classifica le tipologie di **cioccolato funzionale** in base agli ingredienti bioattivi aggiunti: fibre alimentari prebiotiche come inulina, fruttoligosaccaridi (FOS), galattoligosaccaridi (GOS) e polidestrosio (favoriscono i microrganismi intestinali "buoni"), microrganismi probiotici come *Bifidobacterium* e *Lactobacillus*, polifenoli ed estratti vegetali antiossidanti (bacche di goji, tè verde, melograno, polpa di baobab...), proteine (microalghe, isolati proteici vegetali o sieroproteine di latte), latte A2 (con un tipo di caseina ritenuto più digeribile, ma le evidenze scientifiche alla base sono discordanti). A questi si aggiungono i cioccolati senza zucchero e le proposte *plant based*. Il processo produttivo gioca un ruolo cruciale nel determinare le proprietà funzionali, poiché può alterare la concentrazione e l'efficacia dei composti bioattivi. La fermentazione delle fave influisce sul contenuto fenolico totale e i livelli di antiossidanti: la formazione di questi composti aumenta negli ultimi giorni di questa fase. La tostatura, poi, sebbene essenziale per lo sviluppo dell'aroma e la sterilizzazione delle fave, provoca una diminuzione del contenuto totale di polifenoli e flavonoidi a causa dell'applicazione di alte temperature. Generalmente i composti funzionali vengono aggiunti durante il concaggio oppure in fase di temperaggio. Probiotici, antiossidanti e altre sostanze sensibili al calore sono spesso utilizzati in forma microincapsulata per resistere alle temperature del processo produttivo e alla digestione. **R.C.**



(Rif.: Sarıtaş S. et al., Functional chocolate: exploring advances in production and health benefits, International Journal of Food Science and Technology 2024, 59)



Perché accontentarsi di un prodotto buono se puoi avere il meglio?

In pasticceria vai alla grande, ma c'è sempre la possibilità di migliorare. Ogni professionista che aspira alla perfezione lo sa. A volte basta un piccolo grande aiuto per fare la differenza, ed è qui che entriamo in gioco noi. Con Debic hai al tuo fianco un alleato che ti aiuta a trasformare l'ottimo in straordinario: più tenuta, overrun e qualità costante in ogni occasione. *La qualità paga. Sempre.*

Debic. Per le mani dei professionisti.

Inquadra e scopri

GANACHE CHAI

William Artigue *è titolare di una rinomata boutique nel 19° arrondissement di Parigi, nei pressi del Canal Saint-Martin, dove esercita la sua arte di provetto cioccolatiere. Qui ci offre la ricetta di una sua preparazione, mentre sul n. 377 di "Pasticceria Internazionale" trovate l'interessante profilo che ne ha tracciato Domenico Biscardi*



Massa grué pralinata

nocciole	**g**	**7.700**
grué di cacao	**g**	**4.000**
zucchero	**g**	**4.000**
acqua	**g**	**2.000**
fleur de sel	**g**	**12**
sciroppo di glucosio DE40	**g**	**2.500**

Realizzare un caramello con acqua, zucchero e sciroppo di glucosio. A 180°C, versarvi le nocciole torrefatte e sbucciate calde e il fleur de sel. Lasciare raffreddare e mixare con il grué di cacao per ottenere un pralinato.

Inserto di grué pralinato

massa grué pralinata	**g**	**18.000**
pasta pura Sur del Lago	**g**	**2.000**

Mescolare il pralinato a temperatura ambiente e la pasta sciolta a 40°C per ottenere la texture finale a 25°C, quindi formare uno strato alto 15 mm. Rivestirlo al momento del taglio in cubetti da 21x21 mm. La temperatura dell'inserto da ricoprire deve essere di almeno di 21°C. Utilizzare una copertura a piacere e decorare con briciole di fave di cacao.

lachocolaterie-williamartigue.com



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.



Identità aromatica e versatilità



Grazie alla loro marcata identità aromatica, le coperture monorigine **agricacao Victoria Arriba**, **Milagros Apurimac** e **Caribay Sur del Lago** consentono di valorizzare il cacao come ingrediente caratterizzante, sia nei gelati al cioccolato, sia come elemento distintivo nelle variegature e nelle stratificazioni.
Victoria Arriba dall'Ecuador si distingue per le eleganti note floreali e fruttate; **Milagros Apurimac**, dalle terre andine del Perù, offre un profilo più intenso con richiami a frutta secca e spezie; **Caribay Sur del Lago**, dal Venezuela, conquista con la sua rotondità aromatica e le sfumature di cacao tostato e frutta matura.
La fluidità e le caratteristiche tecniche di queste coperture le rendono adatte agli stecchi gelato, per un rivestimento sottile, croccante e ricco di gusto. Una soluzione adatta anche per creazioni come il gelato salato, nelle quali il cioccolato dialoga con ingredienti salati come frutta secca, spezie, formaggi freschi o note vegetali.
agricacao.agrimontana.it

Gusto e tecnica per il cioccolato

Tecnica, da montare e pensata per unire, in un unico prodotto, il gusto pieno di una panna 38% mg con la leggerezza, la freschezza e l'ariosità di versioni meno grasse. **Debic Prima Blanca** è ottenuta per centrifuga da latte vaccino crudo 100% italiano, è omogeneizzata e si distingue per struttura fine, compatta e stabile nel tempo.
Per chi lavora con il cioccolato è di particolare interesse: garantisce elevato potere sostenitivo e consistenza dopo la montata, fondamentali per mousse, bavaresi, parfait, ganache montate e inserti al cioccolato, che devono conservare forma, volume e texture anche dopo molte ore in vetrina o in conservazione. Il colore bianco e il gusto naturale permettono di esaltare il profilo aromatico delle coperture e dei cru, senza aggiungere note lattiche invadenti.
Prima Blanca è ideale per molteplici applicazioni: conferisce struttura a decori e rifiniture, dona sostegno a semifreddi ai gusti frutta, a pasticceria mignon e a torte moderne, mantenendo il colore bianco fresco in tutte le preparazioni. Offre una resa in volume di circa 130%, con una crescita superiore del 15% rispetto ad una panna standard, e una tenuta oltre le 24 ore senza sineresi, anche su decorazioni complesse. Tali caratteristiche la rendono adatta e affidabile per chi cerca una panna in grado di accompagnare al meglio il cioccolato, dal banco tradizionale alla pralineria contemporanea. **debic.com**



Perfette per l'inverno



Concepita in collaborazione con il World Chocolate Master **Lluc Crusellas**, la collezione invernale di **Choco Stamp** firmata **Silikomart** è la soluzione ideale per arricchire e valorizzare la vetrina delle praline durante il periodo delle feste. Abbinati allo stampo **Semisfera 01-P**, questi timbri in silicone permettono di decorare in modo semplice e rapido, partendo da uno stampo completamente liscio. In pochi passaggi è possibile creare finiture originali e d'effetto, aggiungendo varietà alla produzione e sorprendendo sia alla vista sia all'assaggio. Le dimensioni delle praline sono ø31 h 17 mm; il volume 8,5 ml x 24.
silikomart.com

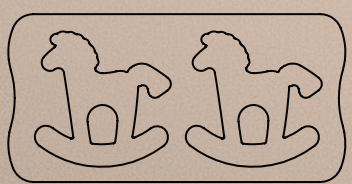
CHOCO PLAYHORSE

La dolcezza dei ricordi unita alla bontà del cioccolato.



Scopri tutta la magia
della nuova collezione
Autunno/Inverno
di Silikomart.

Stampo in silicone



silikomart
PROFESSIONAL
MADE IN ITALY

DUE INTRAMONTABILI
da valorizzare

Ritorno del comfort food elevato nelle rivisitazioni gourmet di grandi classici. Da studiare con cura per ritrovare fondamenti ed ispirazione, due ricette classiche del maestro
Mario Morri





"Mi sento pasticciere con quel giusto e grande orgoglio". Così definisce se stesso **Mario Morri**, grande insegnante e divulgatore, a partire dalle aule della scuola **Arte Dolce** a Rimini, che ha diretto con passione fino al 2015 e dove ha formato generazioni di professionisti, sino alle pagine del libro pubblicato da Chiriotti Editori, che ne raccoglie le creazioni più amate. **"Amarcord - Gli intramontabili in pasticceria"** racchiude la tradizione dolce che il maestro romagnolo per tanti anni ha praticato e insegnato, rimandando ad un passato ancora attuale come solo i classici sanno essere, dalle molteplici sfumature e prezioso patrimonio a cui guardare con rispetto e fantasia.
Qui due elaborati in cui la storia si tinge di cioccolato.

TORTA DOBOS AL CIOCCOLATO

Tipica della tradizione mitteleuropea, è composta da sei strati di pasta biscotto che si alternano ad una crema al burro e fondente, mentre sull'ultimo strato vengono adagiati spicchi croccanti di pasta biscotto, decorati con caramello. Inventata dal pasticciere ungherese **Jozsef C. Dobos** (1847–1924), dell'antica pasticceria Ruszwurn di Buda, nel 1884, sembra fosse il dolce preferito dalla principessa Elisabetta di Baviera, più nota come Sissi. Come molti dolci celebri anche questo nacque dall'errore di un aiutante che montò il burro con lo zucchero, invece del



sale e Dobos, volendo recuperare l'impasto "sbagliato", vi aggiunse uova, cioccolato e rum, creando la crema con cui farcì sei stati sottili di pasta biscotto e decorando con la corona di spicchi di caramello biondo.
La specialità fu presentata ufficialmente all'Esposizione di Budapest del 1885 e fu proprio in quell'occasione che Sissi e l'imperatore Francesco Giuseppe l'assaggiarono per la prima volta. L'intera Europa ne fu conquistata, ponendola in cima alla lista delle golosità della Belle Epoque, essendo diversa dalle solite creme a base di panna montata o uova cotte. E così furono tanti i pasticcieri dell'epoca che cercarono di emularla. Nel 1924, alla sua morte, Jozsef Dobos lasciò in eredità al popolo ungherese la ricetta segreta, che oggi è custodita dalla Camera di Commercio di Budapest.

dimensione 18 x 8 cm
conservazione a temperatura ambiente
tempo di conservazione 7-8 giorni

biscuit alle mandorle	**g**	**250**
crema al burro al cioccolato	**g**	**300**
cioccolato fondente 70%		**qb**
confettura di albicocche		**qb**

Preparare un trancio rettangolare formato da 4 fogli di biscuit alle mandorle. Farcire ogni strato con crema al burro al cioccolato. Lucidare con confettura di albicocche. Infine, glassare con cioccolato fondente temperato e decorare con quadrati di cioccolato fondente.

Biscuit alle mandorle

dose per 2 fogli 40x60 cm

uova	**g**	**250**
zucchero	**g**	**375**
farina di mandorle	**g**	**375**
burro fuso	**g**	**75**
farina	**g**	**125**
albumi	**g**	**180**
zucchero	**g**	**60**

Montare le uova con zucchero e farina di mandorle, togliere dalla planetaria ed aggiungere il burro fuso a 40°C, miscelato a una piccola parte della prima massa. A parte, montare gli albumi con lo zucchero ed unirli al primo composto, alternandolo alla farina. Stendere la massa su un foglio di carta a uno spessore di 1 cm. Cuocere in forno a 240°C per 8 minuti.

Crema al burro semplice al cioccolato

zucchero fondente	**g**	**600**
burro pomata	**g**	**600**
cioccolato fondente 65%	**g**	**250**
rum o liquore all'arancio	**g**	**50**
bacca vaniglia	**n**	**1**

Montare il burro in pomata in planetaria, aggiungere lo zucchero fondente, leggermente ammorbidito nel microonde ed inserito a pezzetti, poco alla volta, con la bacca di vaniglia. Lasciare amalgamare e montare, unire il cioccolato sciolto a 30°C, per ultimo il liquore o bagna a 70% Vol.

TORTA LUCULLUS

Nasce come una millefoglie ed è diventata famosa per essere stata preparata nel romanzo e nel film "Il pranzo di Babette". Questa è la mia versione caratterizzata dal colore rosso della bagna Alkermes e dalle ciliegie candite.
Lucius Licinius Lucullus (117 a.C./56 a.C.) è stato un legionario romano e la sua vita è descritta da Plutarco. Usò la grande fortuna che aveva accumulato durante le guerre in Oriente per trascorrere una vita sfarzosa; divenne celebre per i suoi banchetti, tanto che in lingua italiana esiste l'aggettivo "luculliano", per indicare un pasto piuttosto abbondante e delizioso.

dimensione 18 x 8 cm
conservazione a temperatura ambiente
tempo di conservazione 7-8 giorni

Composizione

biscuit alle mandorle
crema al burro bianca
crema al burro rosa
crema al burro cioccolato
bagna Alkermes
ciliegie candite

Biscuit alle mandorle

Si veda la ricetta della torta Dobos.

Crema al burro base meringa italiana

zucchero	**g**	**400**
acqua	**g**	**90**
albumi	**g**	**200**
burro	**g**	**600**
liquore a piacere	**g**	**50**

Cuocere 300 g di zucchero con l'acqua, portarlo a 121°C, poi versarlo a filo sugli albumi, messi a montare in planetaria con 100 g di zucchero. Lasciare montare e raffreddare, aggiungere il burro in pomata, per ultimo il liquore a 60% Vol. Tale grado alcolico serve, oltre ad aromatizzare, a smorzare la sensazione del grasso.

Crema al burro rosa

Mettere due gocce di colore rosso alimentare nella crema al burro bianca.





Crema al burro semplice al cioccolato

zucchero fondente	**g**	**600**
burro pomata	**g**	**600**
cioccolato	**g**	**250**
liquore a piacere (o bagna 70% Vol.)	**g**	**50**
bacca di vaniglia	**n**	**1**

Montare il burro in pomata in planetaria, aggiungere lo zucchero fondente, leggermente ammorbidito nel microonde, ed inserito a pezzetti, poco alla volta, con la bacca di vaniglia. Lasciare amalgamare e montare, unire il cioccolato sciolto a 30°C e, per ultimo, il liquore o bagna a 70% Vol.

Montaggio

Preparare un trancio rettangolare formato da 4 strati di biscuit alle mandorle. Farcire con le tre creme al burro di colore diverso (bianca, rosa e cioccolato), inzuppare con l'Alkermes, ricoprire con cioccolato fondente, lavorandolo con la sac à poche. Decorare con festoni di crema al burro, con l'aggiunta di cioccolato fondente, e con una striscia di ciliegie rosse candite.

Mario Morri
Dolce Amarcord - Gli intramontabili in pasticceria
Chiriotti Editori
shop.chiriottieditori.it
foto Giancarlo Bononi

Cioccolosa

IPSA

Caramello e Caramello Salato

DUE SFUMATURE DI CARAMELLO, UN'UNICA TENTAZIONE!



Scopri
tutta la gamma
Cioccolosa!



Struttura impeccabile, gusto travolgente.
Cioccolosa Caramello regala una dolcezza avvolgente; la versione al **Caramello Salato** aggiunge una nota sapida per un equilibrio dolce-salato che conquista al primo assaggio.

Pronte all'uso, **straordinariamente spatolabili e stabili** al freddo, le creme IPSA garantiscono resa perfetta su croissant, monoporzioni e lievitati.

Velocità in laboratorio, eccellenza in vetrina.

L'evoluzione inclusiva

Nel panorama della cioccolateria professionale, l'evoluzione dei consumi viaggia sempre più sul binario del free from e, in questa cruciale intersezione di mercato, **Cioccolatopuro** — brand leader nel segmento delle creme spalmabili — lancia una referenza inedita: la crema spalmabile al cacao a base di legumi presente nella linea **Vasetto**. Frutto di un meticoloso percorso di ricerca e sviluppo, la nuova nata scardina i canoni tradizionali impiegando come matrice strutturale ceci e piselli gialli 100% italiani. Questa combinazione vegetale conferisce texture vellutata e ottima spalmabilità, con una formulazione priva di latte e derivati, senza glutine e priva anche di zuccheri aggiunti.



Legumi 100% italiani (ceci e pisello giallo); zero zuccheri aggiunti; assenza di frutta a guscio, di latte e derivati e senza glutine: la Crema al cacao base legumi di Cioccolatopuro è ideale per lavorazioni di alta pasticceria inclusiva e salutistica.

Grazie alla totale assenza di frutta a guscio, rappresenta un'alternativa inclusiva e sicura per chi soffre di allergie o intolleranze, senza sacrificare la pienezza e la rotondità del sapore. Una scelta che apre infinite possibilità nel consumo al cucchiaio o da colazione, e nelle applicazioni di pasticceria moderna e gelateria, dove stabilità e purezza degli ingredienti sono fondamentali.
cioccolatopuro.com - **vasetto.it**

L'innovazione non è un esercizio di stile

L'innovazione secondo **Martellato** deve rispondere all'esigenza di strumenti affidabili, precisi e capaci di semplificare i passaggi più delicati. L'esempio più recente è **EVO Meltinchoc**, scioglitore professionale che scioglie, mescola e mantiene, riunendo in un'unica macchina, progettata per il ritmo reale di un laboratorio, il controllo completo di ogni fase della lavorazione. Il cuore del progetto è la spatola rotante, che assicura un movimento uniforme della massa: il cioccolato non si stratifica, non si surriscalda a contatto con la vasca e resta omogeneo nel tempo, senza interventi manuali. La vasca da 6 litri offre la capacità adatta per la produzione quotidiana di pasticceria, cioccolateria e gelateria, mentre la ventilazione attiva favorisce un raffreddamento più rapido quando serve abbassare la temperatura in modo controllato.
Sul fronte della gestione termica, EVO Meltinchoc introduce un doppio controllo della temperatura, con una rilevazione precisa e costante che elimina le oscillazioni tipiche dei sistemi tradizionali. I cinque programmi dedicati – fondente, latte, bianco, caramello e manuale – permettono di impostare il ciclo corretto per ogni tipologia di massa, mentre la funzione di mantenimento conserva il cioccolato sempre alla temperatura ideale, pronto all'uso per tutta la giornata di lavoro.
Strumento che unisce tecnologia e concretezza, assicura meno tempo dedicato al controllo, più costanza nel risultato e qualità ripetibile, lotto dopo lotto. È un'evoluzione pensata per chi desidera concentrarsi sulla creatività e sulla qualità del prodotto finito, lasciando alla macchina la gestione costante e silenziosa della massa.
martellato.com



Pura Eccellenza.
Pura Passione.



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@cioccolatopuro.com

GUSTO & ESTETICA
dal classico al futuro



Con la valorizzazione dell'ingrediente in purezza e nei migliori abbinamenti,
Lorenzo Puca indica la sua visione 2026

Leggerezza, semplicità e praticità sono i tre pilastri su cui si fonda la visione di **Lorenzo Puca**, che caratterizzano il suo approccio al dolce in generale e influenzano anche l'utilizzo del cioccolato in particolare. Un'interpretazione della preziosa materia prima, in cui le coordinate individuate e sviluppate nella sua opera **"Classico Futuro"** (Chiriotti Editori) prendono forma, attraverso elaborati leggeri, semplici e di pratica realizzazione, dai roll alle torte italiane, tutti vendibili e golosi, proprio come la ricetta di queste pagine, in cui il cioccolato in versione al latte si abbina alla nocciola .

Quali sono le sembianze che il cioccolato assume nel 2026?

Lo chiediamo, ovviamente, a Lorenzo Puca.

L'essenza in primo piano

Oggi le principali tendenze portano tutte alla massima valorizzazione del cioccolato in sé – esordisce Lorenzo Puca –. C'è maggiore conoscenza della materia da parte del consumatore, che va sempre più alla ricerca del prodotto di qualità, tollerandone anche i costi più elevati. E dal punto di vista di noi professionisti, si cerca di valorizzarlo nella sua essenza, nelle note di cacao, nella tostatura, cercando di lavorarlo e trasformarlo senza l'aggiunta di ingredienti troppo aggressivi che rischierebbero di annullarlo.

Basti pensare a quanto in cioccolateria spesso lo si lavori in purezza, in ganache o coperture monorigine. Ma il gusto non è l'unico parametro da prendere in considerazione: anche l'aspetto estetico della materia prima in sé è molto importante, come dimostra la tensione a valorizzare il colore naturale, soprattutto se parliamo di fondente. Io stesso amo lavorare il cioccolato senza l'uso di ingredienti che rischierebbero di attenuarne o sopprimerne le caratteristiche gustative e cromatiche. Tutt'al più, cerco di inserire nello stesso dolce diverse tipologie di cioccolato, in modo da ottenere, a seconda della composizione e struttura, un'attenta combinazione di acidità, dolcezza e amarezza. Per esempio, in elaborati come il mio **100% cioccolato**, creazione dedicata ai veri estimatori, in cui tutte le componenti (croccante, pan di Spagna, ganache al latte e fondente, mousse, glassa di copertura e decori) sono in cioccolato.

Abbinamenti equilibrati

Di base, per mia indole, prediligo accostamenti classici, volendo sempre giocare con l'equilibrio. Abbinamenti straordinari e sempre vincenti sono quelli tra cioccolato e frutta secca, come nel caso del roll di cui trovate qui la ricetta; cioccolato e frutti rossi, tra i quali amo particolarmente quello con l'amarena; o cioccolato e arancia. Ottimo anche l'incontro con varie spezie e rum scuro, come nella **Torta Babà**, con una bagna speziata con cannella, anice stellato, cardamomo e rum scuro, il tutto guarnito con ganache montata al cioccolato fondente.

In conclusione, l'obiettivo prioritario oggi è esaltare il cioccolato, creando dolci che possano piacere ad un numero di persone sempre maggiore, toccando le corde della memoria, dello stupore e della golosità!



Basandosi sui concetti di leggerezza, semplicità e praticità, Lorenzo Puca spiega nei dettagli passaggi e metodologie operative per rendere il lavoro più armonioso, più razionale e più redditizio, grazie a un profondo ragionamento "a voce alta" che conduce a ricette belle, buone e contemporanee. Strutture da forno, masse leggere, meringhe, creme di base, salse, confetture e bagne... tutto viene analizzato attraverso passaggi intelligenti, che potenziano il risultato estetico, come dimostrano le molteplici ricette creative: torte all'italiana, Swiss roll e Roll ultra soffici.



NOCCIOLA ROLL

Composizione

Pan di Spagna ultra soffice alla nocciola
Ganache montata alla nocciola (800 g)
Emulsione alla nocciola

Finitura

Camicia di ganache alla nocciola a spatola con effetto velluto
Sfoglie sottili di cioccolato al latte

Roll ultra soffice alla nocciola

latte	**g**	**60**
pasta nocciola	**g**	**65**
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**

Scaldare il latte a 50°C ed emulsionare con la pasta nocciola. Lavorare in una caraffa l'olio con i tuorli e la prima parte degli albumi, sale ed emulsione alla nocciola, usando un mixer ad immersione. Trasferire in una ciotola capiente e incorporare farina, fecola e baking setacciati; mescolare con una frusta per 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, prelevare una piccola quantità di albumi montati per stemperare la pastella di uova e farina, quindi amalgamare i composti delicatamente, con movimenti dal basso verso l'alto. Stendere 700 g su 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.

Ganache montata alla nocciola

latte	**g**	**180**
sciroppo di glucosio	**g**	**72**
massa gelatina	**g**	**45**
cioccolato bianco 35%	**g**	**218**
pasta nocciola	**g**	**180**
panna	**g**	**805**

In un pentolino, portare a bollore latte e sciroppo di glucosio. Con un mixer ad immersione, amalgamare la massa gelatina fusa sul cioccolato bianco tritato unito alla pasta di nocciola. Incorporare la panna liquida fredda e continuare per almeno 1 minuto. Far stabilizzare in frigo per 12 ore. Montare la ganache alla nocciola in planetaria secondo le necessità, avendo cura di raffreddare la caldaia in congelatore prima dell'uso. La crema è adatta ad essere dressata in stampo che usata con il sac à poche.

Emulsione alla nocciola

latte	**g**	**240**
panna	**g**	**240**
sale	**g**	**1**
massa gelatina	**g**	**30**
pasta nocciola	**g**	**200**
pralinato nocciola 60%	**g**	**290**

In un pentolino, scaldare latte, panna e sale a 60°C. Unire la massa gelatina fusa. Versare il latte caldo su pasta di nocciola e pralinato di nocciola dentro una caraffa ed emulsionare con un mixer ad immersione per almeno 1 minuto. Colare la crema in 3 tubi di acetato, lunghi 19 cm, con diametro 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 alla nocciola. Applicare lungo tutta la base i tubi di emulsione alla nocciola, quindi arrotolarli fino a chiuderli, tagliando il roll nel punto di congiunzione. Conservare questo inserto in congelatore. Montare in planetaria ben fredda, munita di frusta, la ganache alla nocciola e, con una tasca da pasticceria con bocchetta piatta, stendere uno strato abbondante e uniforme lungo tutta la superficie del roll. Disporre al centro l'interno già pronto e chiudere il dolce, facendo convergere le due estremità. Quindi mettere la carta in tiro. Porre 1 ora in abbattitore, per stabilizzare le creme. Con una spatola, realizzare una texture irregolare su tutta la superficie, quindi abbattere di nuovo. Con l'aerografo, nebulizzare una miscela da spruzzo a base di cioccolato. Tagliare secondo le necessità e adagiare su un piatto. Decorare con sfoglie di cioccolato al latte.

LORENZO PUCA
"Classico Futuro"
Chiriotti Editori
Foto Simone Spoltore
shop.chiriottieditori.it

Nerella Unica Rock & Cover Rock

LE DUE *Rockstar* DELLA PASTICCERIA



DAI PIÙ CARATTERE E CROCCANTEZZA AI TUOI DOLCI DA FORNO.

Le **Cover Rock** si arricchiscono con la nuova referenza **Cover Mango Rock**, mentre le **Nerelle Uniche Rock** portano inclusioni e granelle croccanti nelle farciture nei gusti **Pistacchio, Gianduja e Frutti Rossi**. Insieme, queste **due linee si completano**, dando ritmo e texture sia in superficie sia nel cuore dei dolci.

giuso.it

GIUSO
UN SECOLO DI INNOVAZIONE

40 ANNI DI ESPLORAZIONE

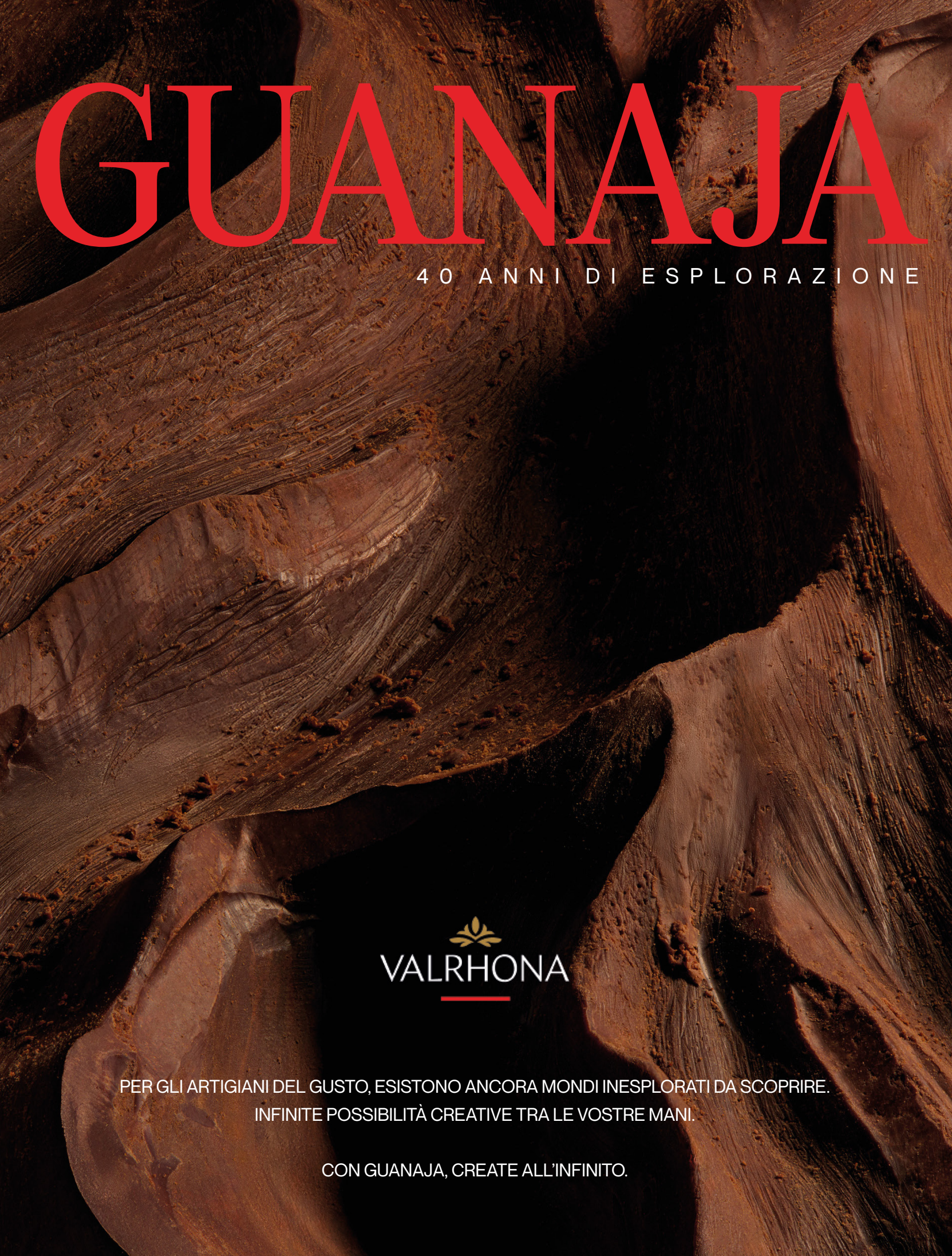




Quarant'anni fa, **Valrhona** ha rivoluzionato i codici del fondente con **Guanaja 70%**: "Una referenza iconica, intimamente legata alla storia della Maison – sottolinea **Martine Grazioso**, direttrice generale dell'azienda francese –. Questo cioccolato esprime appieno la nostra identità e il nostro savoir-faire di assemblaggio, la capacità di creare l'equilibrio perfetto a partire dalla diversità delle origini".
La storia prende il via nel quartier generale dell'azienda a Tain-l'Hermitage, quando **Antoine Dodet**, all'epoca AD, lancia una sfida al team: creare un fondente caratterizzato da un'intensità mai tentata prima e la cui percentuale di cacao (70%) fosse in bella mostra. Guanaja viene pensato come un assemblaggio aromatico piuttosto che come una somma di origini e combina cinque o sei varietà di cacao provenienti da Sud America, Caraibi e Africa, scelte per la complementarità dei profili speziati, fruttati, amari, aciduli, vanigliati o tostati. Ogni lotto di fave selezionato dagli esperti del *sourcing*, che coltivano relazioni dirette con i produttori, viene degustato alla cieca per valutarne il potenziale e orientare la creazione. La creazione di Guanaja non è però conseguenza solo di una selezione di fave: ogni fase viene ripensata e vengono introdotti nuovi macchinari, la tostatura è adattata a ogni origine, le curve di temperatura sono calibrate e il concaggio prolungato, per accompagnare l'aumento della percentuale di cacao. Nel 1986, dopo mesi di prove, nasce un cioccolato inedito, intenso, amaro, corposo e delicato al tempo stesso, con una persistenza senza precedenti, per cui viene scelto il nome dell'isola dell'Honduras dove si dice che Cristoforo Colombo abbia assaggiato per la prima volta il cacao.
Al momento del lancio, Guanaja suscita fascino e stupore fra i professionisti, i quali, per utilizzarlo al meglio, devono reimparare a lavorare la materia, adattare le ricette ed esplorare nuovi equilibri. Di fronte a questa sfida, l'azienda fonda l'**École Valrhona**, oggi punto di riferimento internazionale per la formazione e, nella stessa ottica di sostegno e grazie alla volontà di **Frédéric Bau**, nascono Gli Essenziali, raccolta di ricette base equilibrate per ciascuna referenza. Nel 1986 viene inoltre lanciato un iconico cofanetto da 18 *carré* rivolto al grande pubblico, che ne scopre l'amarezza e l'inedita complessità aromatica.
Oggi Guanaja continua ad ispirare grazie a struttura e intensità, aprendo nuove strade di sperimentazione tra contrasti, consistenze, amarezza controllata, rilievi aromatici. Per il suo quarantesimo anniversario, Valrhona vi rende omaggio con una scultura in cioccolato, metafora della sua potenza e della sua complessità, a opera di **David Briand**, MOF e pasticciere esecutivo dell'École Valrhona, anche lui classe 1986.
valrhona.com - **valrhona-selection.it**



Entremets Obsidiana di Mario Bacherini, pastry chef presso École Valrhona a Brooklyn (USA). valrhona.us


GUANAJA
40 ANNI DI ESPLORAZIONE
VALRHONA
PER GLI ARTIGIANI DEL GUSTO, ESISTONO ANCORA MONDI INESPLORATI DA SCOPRIRE.
INFINITE POSSIBILITÀ CREATIVE TRA LE VOSTRE MANI.
CON GUANAJA, CREATE ALL'INFINITO.

TECNOLOGIA ITALIANA,
PASSIONE PER LA PASTICCERIA.

RICOPRIRE ALLA PERFEZIONE.

Riscaldamento a bagno maria e temperatura di tempera precisa e costante.

Sistema di pulizia della macchina facile e veloce.

Supporto e assistenza rapidi per una risoluzione dei problemi più veloce possibile.



GAMI

www.gamitaly.com - gami@gamitaly.com

