

GENNAIO - APRILE 2026

Periodico dedicato ai
panettieri, pasticcieri e cioccolatieri





hello!

OLTRE IL SAPORE: COME STA EVOLVENDO L'ESPERIENZA DEL GUSTO?

Il nostro programma di ricerca globale Taste Tomorrow, svela le nuove aspettative del consumatore: gusti, valori e innovazione.

Una barretta di cioccolato che si apre rivelando un cuore di zucchero filato turco, un croissant che sorprende con la consistenza elastica del mochi, una mini torta perfetta per Instagram prima ancora di essere assaggiata. Sono immagini di un rapporto con il cibo che cambia: ogni morso racconta più del semplice sapore. A confermare questa evoluzione, i numeri che riporta Taste Tomorrow: il nostro programma di ricerca globale che ha coinvolto 23.000 consumatori in 56 Paesi, raccontando un mondo

in cui mangiare non è più solo nutrirsi, ma vivere un'esperienza che attraversa emozioni, valori e sensi.

IL CIOCCOLATO RACCONTA

STORIE E DIVENTA PLANT-BASED

L'evoluzione del gusto si manifesta con maggiore evidenza nel mondo del cioccolato. Non basta più essere buono: oggi il cioccolato deve raccontare la propria storia, portare con sé la propria identità. Le ricerche di "cioccolato monorigine" sono cresciute del 94% nell'ultimo anno, mentre il fenomeno virale del cioccolato ispirato a Dubai ha fatto esplodere del 137% l'interesse per "ripieno al cioccolato e pistacchio". Ma dietro questi numeri c'è molto di più: i consumatori vogliono

sapere da dove viene il cacao, chi lo ha coltivato, quale storia porta con sé quella tavoletta. La trasparenza e l'artigianalità non sono più solo valori aggiunti, sono diventate condizioni necessarie per creare quel legame emotivo che trasforma un prodotto in un ricordo. La ricerca di autenticità si intreccia con l'ascesa del cioccolato plant-based, che ha visto le conversazioni online sul "cioccolato vegano" aumentare del 130%. Un dato interessante: il 61% lo sceglie per l'impatto ambientale, non come rinuncia. Il gusto resta centrale, e infatti si cercano tavolette tipo mylk – con latte d'avena, mandorla, nocciola – che mantengano la cremosità del cioccolato tradizionale.

Con il 54% dei consumatori che acquista cibo vegetale ogni mese, siamo di fronte a un cambiamento strutturale.

TEXTURE E CONTRASTI: IL NUOVO LINGUAGGIO DEL GUSTO

La consistenza, il gioco delle texture, attraversano come un filo rosso tutti i settori. Non a caso, il 71% dei consumatori cerca sensazioni particolari al palato, e nel cioccolato questo si traduce nei ripieni composti che stanno dominando i social, provocando un incremento delle ricerche del 191%. Dopo la Dubai chocolate bar, oggi è l'Angel Hair a finire sotto i riflettori, con il suo guscio croccante che si apre su zucchero filato, pistacchio e note di melograno. Un contrasto che non è solo piacevole da mangiare, ma perfetto per essere filmato e condiviso.

Il desiderio di texture contrastanti trova nel mondo della panificazione un'espressione ancora più articolata. La croccantezza è la consistenza più ricercata – con una crescita prevista del 19% nelle conversazioni online – ma è quando si sposa con qualcosa di morbido o elastico che accade la magia. Come dimostrano il Mookie australiano, ibrido tra muffin e biscotto, o il Mochicro, che unisce la friabilità del croissant alla gomma del mochi, i confini tra le categorie si stanno sfumando per lasciare spazio a esperienze nuove. Un trend che riflette il momento: i consumatori cercano novità, ma senza perdere i riferimenti familiari. Vogliono essere sorpresi, ma dentro perimetri riconoscibili. Tra le tendenze che oggi descrivono l'evoluzione del gusto, c'è un protagonista che continua a crescere anno dopo anno: il lievito madre. Le ricerche sono aumentate del 178%, e il motivo è duplice. Il 58% dei consumatori lo considera più salutare, il 70% più saporito. Ma la vera novità è l'espansione oltre il pane: focacce (+141%), cinnamon roll (+115%), persino ciambelle (+172%). Un trend che celebra

IL CONSUMATORE CONTEMPORANEO DESIDERÀ PRODOTTI CHE RACCONTINO STORIE AUTENTICHE

la fermentazione naturale, che diventa il nuovo alibi per concedersi un piacere senza sensi di colpa.

LA RIVOLUZIONE DELLE MINI PORZIONI E NUOVI SAPORI

Nella pasticceria si manifesta oggi uno dei cambiamenti più interessanti: la porzione perfetta. Secondo i nostri dati di Taste Tomorrow, il 63% dei consumatori preferisce porzioni ridotte piuttosto che rinunce sul gusto, con picchi del 70% in Medio Oriente e Africa. Le ricerche per "mini dessert vicino a me" sono aumentate del 400%, le conversazioni sulle mini tortine del 1.500%. In Corea del Sud le "one-bite cakes" stanno ridefinendo il modo di vivere i dolci: non più grandi torte da condividere, ma creazioni personali che permettono di assaggiare senza esagerare. Un'altra dimensione che sta evolvendo è il profilo dei sapori. Dopo anni in cui la dolcezza è stata la caratteristica dominante, i consumatori oggi cercano equilibrio e complessità. Le note acidule si confermano tra le tendenze più forti per il 2026: limone, lampone e frutto della passione restano solidi, ma emergono protagonisti nuovi. Ad esempio, il tamarindo o il lime, che hanno visto crescere le conversazioni rispettivamente del 35%, e del 44% in Europa. Questi ingredienti portano con sé storie culturali, profondità aromatiche e una narrazione che va oltre il semplice gusto.

PIACERE E BENESSERE: UN BINOMIO POSSIBILE

Il cambiamento più significativo che è in atto, si materializza

nell'idea che il cibo possa fare bene senza smettere di essere piacevole. Il 67% dei consumatori sceglie alimenti per i vantaggi sulla salute, e le proteine sono l'ingrediente più richiesto. Le proteine smettono di essere confinate a barrette energetiche, ma entrano nei prodotti da forno di tutti i giorni, con conversazioni online cresciute del 17% e picchi nelle ricerche di "dolci proteici" (+7.900%). A dimostrazione di questa tendenza, i dati di Taste Tomorrow rivelano che il 29% dei consumatori controlla il packaging cercando il contenuto proteico. L'indulgenza e l'alimentazione hanno smesso di essere opposti: oggi un dolce può supportare uno stile di vita attivo.

Quello che emerge da Taste Tomorrow 2026 è un consumatore che non vuole più scegliere tra piacere e benessere, tra tradizione e innovazione, tra gusto e valori. Tutto ciò come insieme, rientra tra le sue aspettative. Il consumatore contemporaneo desidera prodotti che raccontino storie autentiche, rispettino l'ambiente, e sorprendano con texture inaspettate. Per i professionisti del settore, la sfida è ambiziosa e le opportunità straordinarie: dare vita a esperienze che emozionano, che lasciano ricordi, che trasformano ogni assaggio in scoperta. Nel 2026, ogni morso diventa un viaggio tra identità, valori e l'esperienza gustativa.

News & Eventi



01 Ottobre 2025

PURATOS ITALIA HA LANCIATO INNOVATION TANK, IL KNOWLEDGE HUB DIGITALE PERMANENTE

Dopo oltre vent'anni di BCI Forum, Puratos Italia compie un passo decisivo verso il futuro con Innovation Tank, la piattaforma digitale che trasforma l'innovazione in un processo quotidiano. Disponibile 365 giorni l'anno su www.innovationtank.it, il nuovo hub offre contenuti strategici, insight di mercato e strumenti operativi per chi lavora nel settore. «Un appuntamento annuale non era più sufficiente. Innovation Tank è il punto di riferimento accessibile tutto l'anno», spiega Marco Ampollini, Sales Director Industry Channel. La piattaforma favorisce lo scambio tra ricerca e produzione, come sottolinea Federica Racinelli, R&D Director: un ponte che rende l'innovazione più concreta e condivisa.



Ottobre 2025

LA BIBLIOTECA DEL LIEVITO MADRE SI È EVOLUTA: NASCE IL SOURDOUGH INSTITUTE

La Biblioteca del lievito madre di Puratos, che dal 2013 preserva la biodiversità dei lieviti naturali di tutto il mondo presso il Center for Bread Flavour di Sankt Vith in Belgio, si è evoluta diventando Sourdough Institute. Il nuovo istituto si fonda su tre pilastri: proteggere la biodiversità con oltre 150 lieviti conservati, condurre ricerche con università internazionali e ispirare panificatori attraverso masterclass. Il cuore del progetto è "The Quest for Sourdough", piattaforma che celebra le tradizioni panificatorie di ogni cultura. Guida l'iniziativa Karl De Smedt, sourdough librarian. Un'evoluzione importante per preservare l'antica arte della panificazione naturale.



28 Ottobre 2025

BOLZANO, CAPITALE MONDIALE DELLE FERMENTAZIONI

Oltre 300 esperti da 57 paesi si sono riuniti a Bolzano per la prima Conferenza Internazionale sugli Alimenti Fermentati, confermando il ruolo di punta della provincia nell'innovazione alimentare grazie al Centro ICOFF. Undici aziende internazionali - tra cui Puratos - sostengono ICOFF finanziando giovani ricercatori impegnati in progetti concreti: un modello virtuoso che trasforma la ricerca in innovazione tangibile. «Molti dei nostri ricercatori vengono poi reclutati dalle aziende stesse - sottolinea Raffaella di Cagno, direttrice di ICOFF -. È un continuum raramente possibile nell'università tradizionale». L'obiettivo è chiaro: rendere il cibo più sostenibile, salutare e nutriente attraverso il potere delle fermentazioni.



28 Ottobre 2025

BELCOLADE AWARD: PRIMO PREMIO AL PASTICCERE CAMPANO ALESSANDRO MANGO.

Alessandro Mango, ventinove anni di Maddaloni in provincia di Caserta, ha vinto il primo premio all'edizione 2025 del Belcolade Award durante la finale del 28 ottobre a Milano presso Farm65 Culinary Hub. Il suo dolce "Origini" ha conquistato la giuria presieduta da Francesco Elmi e composta da Charlotte Dusart, Daniela Zardoni e Marco Battaglia. Al secondo posto Francesco Maria Baldi di Roma, mentre il terzo è andato a Sergio Mori dalla Toscana. Il vincitore parteciperà a un viaggio nei Paesi produttori di cacao del programma Cacao-Trace per un'esperienza formativa unica.



Novembre 2025

SENSOBUS: L'ANALISI SENSORIALE VIAGGIA SU QUATTRO RUOTE PER TESTARE IL PANETTONE

Un laboratorio mobile su ruote per raccogliere le preferenze dei consumatori: è il nostro Sensobus, che ha fatto tappa a Parma il 12 e 13 novembre presso Centro Torri e a Torre Annunziata il 15 e 16 novembre al Maximall Pompeii. I consumatori hanno degustato tre tipologie di panettone in otto cabine sensoriali dall'ambiente neutro, valutando aspetto, struttura e gusto. «Sensobus sintetizza il nostro modo di affiancare il cliente, offrendo formazione, test e aggiornamento», ha spiegato Valentina Bianchi, Marketing Manager. Nel 2025 il laboratorio ha completato oltre trenta test in Europa, percorrendo 12mila chilometri attraverso nove nazioni.



29 Dicembre 2025

NASCE PURATOS CASCARANO: UNA NUOVA JOINT VENTURE PER IL SUD ITALIA

L'accordo, firmato a fine 2025, rappresenta un passo importante nel progetto di espansione avviato da Puratos per rafforzare la propria presenza diretta nel Sud Italia, con particolare attenzione a Puglia e Basilicata. La collaborazione valorizza l'esperienza locale di Cascarano, storica azienda pugliese attiva nella panificazione e pasticceria, e l'innovazione Puratos, creando una struttura capace di offrire un supporto ancora più vicino ai professionisti del territorio. La guida della nuova società è affidata a Vincenzo Cascarano, che garantirà continuità e sviluppo all'interno di un piano di crescita pluriennale.



Parola a voi!

Tre giovani pasticceri e il futuro del dolce

Maddaloni, Roma e Buti: tre luoghi diversi, un'unica passione

Alessandro Mango, Francesco Maria Baldi e Sergio Mori sono tra i talenti under 35 premiati al Belcolade Award 2025. Le loro storie raccontano come formazione e innovazione stiano trasformando la pasticceria italiana.

ALESSANDRO MANGO, 29 ANNI, RICORDA L'INIZIO CON SEMPLICITÀ:

«Ho iniziato questo lavoro perché non avevo voglia di andare a scuola, stiamo parlando di quattordici anni fa. Mio suocero, titolare della storica pasticceria Lombardi, mi disse: vuoi scendere in laboratorio e provare a vedere se riesci a fare questo mestiere? Un anno, due anni, e poi ho detto: vabbè, mi sta iniziando a piacere».

Da quella prima esperienza alla scuola dolciaria di Maddaloni

il passo è stato naturale. «La passione, quella vera, non si cerca: ti trova».

FRANCESCO MARIA BALDI, 27 ANNI, È SOUS CHEF PASTICCERE ALL'HOTEL EDEN DI ROMA:

«Vengo da Torvaianica, zona marittima. La passione è nata nel silenzio: profumi, gesti che mi hanno fatto capire che la pasticceria non era solo un mestiere, ma un linguaggio». Dopo l'alberghiero e Alma, ha trovato nell'hotellerie il suo habitat ideale: «È un connubio

dove riesco a lavorare in tutti i rami della pasticceria, dal dessert gourmet alla viennoiserie della colazione». E quando la produzione di Emily in Paris ha scelto i suoi cornetti all'albicocca per le riprese all'Eden, la conferma è arrivata anche dal set.

SERGIO MORI, 32 ANNI, RACCONTA LA SVOLTA CON UN SORRISO:

«Facevo il capoturno in un'azienda con quattrocento operai. Un lavoro fisso, un bello stipendio. Ma una panna cotta



sbagliata mi ha cambiato la vita». Aveva aggiunto cioccolato a caso, il risultato era stato un disastro gommoso: «A quel punto avevo due strade: abbandonare per sempre il mondo del dolce o capire cosa fosse successo». Ha scelto la seconda. Ha lasciato tutto – lavoro, sicurezze, undici anni di relazione messi in stand-by geografico – per frequentare Alma. «Ne sono uscito con il massimo dei voti, oggi sono responsabile ricerca e sviluppo per Emmanuele Forcone e giro l'Italia tra consulenze e formazione».

FORMAZIONE E INNOVAZIONE: IL VERO PUNTO DI FORZA

«Senza studio oggi non vai da nessuna parte», sottolinea Baldi. «Seguire le mode significa prendere un'onda che poi finisce. Il nostro compito è anticipare, costruirsi una personalità».

Mori aggiunge: «La semplicità è la vera forma della genialità, diceva Massari. Me ne rendo conto anch'io: una crostata con crema pasticcera fatta bene, cosa c'è da aggiungere?».

LA RICERCA DELLA LEGGEREZZA E DELLA VERITÀ DELL'INGREDIENTE

«Oggi le persone cercano la verità dell'ingrediente», spiega Baldi. «Leggerezza nei gesti, nelle relazioni, rispettando il tempo e la biodiversità».

Mori conferma: «Siamo sotto il sessanta per cento degli zuccheri rispetto a quarant'anni fa. Ma attenzione: il dolce deve restare dolce. Meglio mangiarne poco, ma che sia un premio vero».

E quando parla dei «gusti della memoria», aggiunge: «Quel dolce che lo mangi e ti riporta a quando eri piccolo. Secondo me quella è l'emozione più grande che puoi far vivere a un cliente».

IL RUOLO DELLE AZIENDE

«La collaborazione con realtà come Puratos è fondamentale», spiega Baldi. «Rappresenta l'incontro tra artigianalità e ricerca. Portano anni di studio, tecnologie e conoscenze che arricchiscono il lavoro quotidiano».

Mori va oltre: «Senza formazione ognuno si ferma dov'è. E loro investono proprio in quello: vicinanza diretta al cliente, consulenze, crescita. È ciò che fa la differenza per fare il salto di qualità».

SGUARDO AL FUTURO

Baldi si vede executive di pasticceria in un grande hotel romano: «Dobbiamo smettere di scimmiettare la Francia. Io vengo dal Lazio, qui c'è l'olio: usiamo quello».

Mori continuerà a viaggiare, a osservare, a portare emozione nei dolci: «Quando riesci a scatenare un'emozione in un cliente che non conosci, hai vinto».



E Mango? «Ora volerò in Messico, a toccare con mano le piantagioni di cacao. A scoprire che ogni grande dolce parte sempre dalle origini».

Prodotti & Ricette



Dolcinate Art

ARTIGIANALITÀ A REGOLA D'ARTE

Dolcinate ART è la soluzione di Puratos per dolci lievitati artigianali. Senza additivi, garantisce gusto autentico, alveolatura perfetta e freschezza prolungata. Ideale per panettoni, colombe e brioche, trasforma ogni creazione in un'opera d'arte, esaltando qualità, sofficità e tradizione.



O-Tentic Range

GLI STESSI FANTASTICI PRODOTTI IN UNA NUOVA VESTE

La gamma O-tentic di Puratos è una linea di starter naturali per panificazione, basata su lievito madre, pensata per creare pani dal gusto autentico, texture artigianale e freschezza prolungata. Basta aggiungere farina, acqua e sale: O-tentic fa il resto.



S500 Range

I TUOI ALLEATI QUOTIDIANI

La gamma S500 di Puratos è una linea di miglioratori in polvere ad alte prestazioni per la panificazione, pensata per garantire volume, freschezza, tolleranza dell'impasto e qualità costante in ogni condizione produttiva. Ideale per tutti i tipi di prodotti da forno, include varianti specifiche per surgelazione, clean label, freschezza prolungata e lievito naturale.



Tegral Clara Super

NATA PER LE PASTE CHOUX DA FORNO, PERFETTA PER I PRODOTTI FRITTI NON LIEVITATI

Semplice da utilizzare e versatile, Tegral Clara Super ti permette di spaziare dal bigné alla zeppola, dall'eclair alle castagnole... fino anche a prodotti salati! Garantisce elevato volume e forma omogenea senza spaccature, favorendo la formazione di una crosta sottile e un sufficiente spazio per il ripieno.



Miroir Plus Glassage Neutre

LUCENTEZZA E STABILITÀ PER PRODOTTI IRRESISTIBILI

L'occhio vuole la sua parte, specialmente in pasticceria. Una valutazione attenta e senza compromessi della giusta glassa per i prodotti di pasticceria fine, diventa quindi cruciale per attrarre il consumatore ed incentivarlo all'acquisto. Il nuovo Miroir Plus Glassage Neutre è la scelta vincente: la sua finitura liscia e brillante a lungo nel tempo, rende i prodotti estremamente eleganti ed accattivanti, sia a stoccaggio positivo che negativo.



Cremyvit 4x4

CREMA SQUISITA... CON UNO SCHIOCCO DI DITA!

Cremyvit 4x4 è la crema in polvere perfetta per chi non vuole scendere a compromessi tra velocità e qualità: non richiede la fase di pasteurizzazione e riduce i tempi di lavorazione, garantendo al tempo stesso un gusto squisito ed equilibrato. Versatile e adatta ad ogni esigenza, è utilizzabile sia con acqua che con latte, a caldo o a freddo. Stabile in cottura, è personalizzabile con aromi, paste o ingredienti creativi, per risultati sempre unici e professionali.

Carat Supercrem Amber

CREMA AL CARAMELLO SALATO DAL CARATTERISTICO COLORE AMBRATO

Carat Supercrem Amber è una crema al caramello salato dal caratteristico colore ambrato; è perfetta per dar vita a creazioni invitanti e originali: è squisita usata in purezza, ma diventa ancor più deliziosa se combinata con cioccolato, frutta fresca, frutta a guscio, caffè o qualsiasi altro ingrediente suggerito dalla fantasia.



Carat Supercrem Crispy Nuts CT

CREMA ALLA NOCCIOLA E CACAO CON GRANELLA DI NOCCIOLE CROCCANTI

Carat Supercrem Crispy Nuts CT è la farcitura che trasforma ogni creazione in un'esperienza sensoriale unica. La texture è il nuovo linguaggio del gusto: Crispy Nuts unisce la cremosità di una deliziosa base alla nocciola con la croccantezza della granella di nocciola, per un contrasto irresistibile.

In più, Crispy Nuts aderisce al programma di sostenibilità Cacao-Trace, per un piacere che rispetta il pianeta.



Mascherina



Nicola Visceglia

Technical Advisor Patisserie

SUGGERIMENTI

Per ottenere una struttura regolare e uno sviluppo omogeneo della choux, è fondamentale che la massa in planetaria scenda sotto i 45°C prima della dressatura: una pasta troppo calda compromette la stabilità in cottura e la definizione della bocchetta. In caso di frittura, asciuga leggermente la superficie delle choux prima dell'immersione in olio per evitare deformazioni e garantire una doratura uniforme. Per la farcitura, incorpora gli Smoobees Limone solo alla fine, così da preservarne la struttura e ottenere un contrasto netto tra cremosità e inclusioni.

INGREDIENTI e PROCEDIMENTO

Choux

Tegral Clara Super	1000 g
<u>Acqua</u>	<u>1000 g</u>
<u>Latte</u>	<u>400 g</u>
<u>Burro</u>	<u>150 g</u>
<u>Zucchero</u>	<u>80 g</u>
<u>Sale</u>	<u>10 g</u>

Farcitura

Cremfil Silk Limone Italiano	200 g
Ambiante	200 g
Smoobees Limone	120 g

Decorazione

Ambiante	q.b.
Zuccherini colorati	q.b.

Choux

Portare a 80°C acqua, latte, burro, zucchero e sale. Versare i liquidi caldi sulle polveri e impastare in planetaria con foglia per circa 8 minuti, fino a ottenere una massa liscia e omogenea. Lasciare intiepidire l'impasto sotto i 45°C, quindi dressare delle S su Silpat utilizzando una bocchetta riccia n°14. Cuocere in forno statico a 170°C per circa 25 minuti. In alternativa, friggere a 180°C in olio di semi fino a completa doratura.

Farcitura

Montare Ambiante in planetaria, incorporare Cremfil Silk Limone fino a ottenere una crema liscia, quindi aggiungere delicatamente gli Smoobees Limone. Farcire le choux in due punti alla base con beccuccio liscio.

Decorazione

Decorare dressando Ambiante con la stessa bocchetta utilizzata per le choux e completare con zuccherini colorati.

Crispy Cake



INGREDIENTI e PROCEDIMENTO

Cake Nocciola

Tegral Satin Creme Cake	900 g
Polvere di nocciola	100 g
Uova	350 g
Olio di semi	300 g
Acqua	220 g
Granella di nocciola	100 g

Farcitura

Supercrem Crispy Nuts CT	q.b.
---------------------------------	-------------

Decorazione

Belcolade Lait Selection CT	500 g
Olio di semi	50 g
Briciole di pan di Spagna	100 g

Cake Nocciola

Impastare tutti gli ingredienti in planetaria con foglia a velocità media per 5 minuti. Stendere a sac-à-poche la decorazione su un tappeto di silicone. Abbattere. Poggiare un quadro sul tappeto e colare la massa ad un'altezza di 8mm. Cuocere in forno rotativo a 175°C per circa 10-12 minuti. Sformare e lasciare raffreddare completamente.

Farcitura

Farcire con Supercrem Crispy Nuts e montare 3 strati. Abbattere e tagliare.

Decorazione

Temperare il cioccolato, aggiungere l'olio di semi e le briciole di pan di Spagna essiccato. Glassare il cake e lasciare cristallizzare a 18°C per circa 30 minuti.



Federico Gauli

Technical Advisor Patisserie

SUGGERIMENTI

Per valorizzare al massimo l'aroma della nocciola, utilizza polvere leggermente tostata e raffreddata prima dell'impasto: migliora la persistenza aromatica senza alterare la struttura del cake. Dopo la cottura, lascia stabilizzare il prodotto completamente prima della farcitura per evitare migrazioni di grasso dalla Supercrem Crispy Nuts. Nella glassatura, l'aggiunta dell'olio di semi al cioccolato temperato va mantenuta entro il 10% per preservare una corretta cristallizzazione e ottenere una copertura sottile, brillante e piacevolmente croccante al taglio.

Uovo Lievitato al cioccolato



Guglielmo Emrini
Technical Advisor Bakery

SUGGERIMENTI

Controlla con precisione la temperatura d'impasto, mantenendola sotto i 26°C per garantire una corretta struttura e un assorbimento ottimale dei grassi. L'emulsione va inserita solo a maglia glutinica ben formata, in più riprese. In lievitazione finale evita l'eccesso di sviluppo: una spinta controllata è fondamentale per ottenere una forma a uovo stabile e una fibra lunga e regolare.

INGREDIENTI e PROCEDIMENTO

Preimpasto

<u>Dolcinate ART</u>	2000 g
Tuorli	400 g
Lievito di birra	2 g
Acqua	700 g
Burro 82% m.g.	400 g

Impasto

<u>Farina panettone</u>	600 g
<u>Burro 82% m.g.</u>	400 g
<u>Zucchero semolato</u>	400 g
<u>Tuorli</u>	400 g
<u>Miele</u>	100 g
<u>Zucchero invertito</u>	100 g
<u>Acqua</u>	250 g
<u>Vaniglia liquida o bacche (5g)</u>	10 g
<u>Burro anidro liquido</u>	100 g
<u>Pasta di Arancia</u>	
<u>Navel Superior</u>	100 g
<u>Belcolade Selection</u>	
<u>Chunks Noir CT</u>	2000 g

Preimpasto

Impastare tutti gli ingredienti del preimpasto, escluso il burro, fino a ottenere una massa liscia. Incorporare il burro e far lievitare a 25°C, U.R. 72%, per 12-14 ore, fino a quadruplicazione del volume iniziale.

Impasto

Impastare il preimpasto, la farina di rinfresco ed una piccola parte d'acqua fino ad ottenere un impasto liscio e legato. Aggiungere in sequenza lo zucchero, la pasta arancia, il miele e lo zucchero invertito, e il restante tuorlo in più riprese. Aggiungere il burro morbido a temperatura ambiente (amalgamare insieme agli aromi), se necessario in più riprese, fino a completo assorbimento.

Deve risultare una pasta liscia ed elastica. Completare con le inclusioni e il burro liquido e regolare l'impasto con la restante acqua. Far puntare l'impasto per 1 ora in cella a 30°C, U.R.72%.

Spezzare e lasciare riposare per 20 min., fino a far formare una leggera pellicina.

Formare e mettere leggermente in forza e porre negli appositi stampi a colomba.

Far lievitare per circa 3-4 ore in cella di lievitazione a 28/30°C, U.R. 72% finché il centro della colomba raggiunge il limite dello stampo.

Cottura:

1000 g	50-60' (di cui 10' v.a.) T° 94-96°C
750 g	40-50' (di cui 5' v.a.) T° 94-96°C
500 g	30-40' (di cui 5' v.a.) T° 94-96°C

Forno statico: 180°C | Forno rotor: 165°C

Mono San Valentino



INGREDIENTI e PROCEDIMENTO

Cake Red Velvet

Tegral Satin Red Velvet	500 g
Uova	175 g
Olio di Semi	150 g
Acqua	110 g

Inserto Lampone

Topfil Finest Lampone 70%	500 g
Acqua	50 g
Zucchero	50 g
Gelatina in polvere	6 g

Panna Cotta Montata

Whippak	1000 g
Zucchero	70 g
Gelatina	7 g
Acqua per gelatina	35 g
Fava Tonka	q.b.
Belcoalde Polvere di Cacao CT	8 g

Finitura

Miroir Plus Glassage Neutre	q.b.
Colorante idrosolubile rosso	q.b.

Cake Red Velvet

Impastare tutti gli ingredienti del cake in planetaria per 4 minuti. Colare a 5 mm di spessore e cuocere a 180°C per 5-7 minuti.

Inserto Lampone

Preparare l'inserto realizzando uno sciroppo con acqua e zucchero, unire la gelatina idratata e infine il Topfil. Colare nello stampo e abbattere.

Panna Cotta Montata

Scaldare Whippak con zucchero e tonka, unire la gelatina, emulsionare e far cristallizzare una notte. Dividere il composto in due parti: in una incorporare la polvere di cacao setacciata e montare fino a consistenza cremosa. Dressare in semisfere da 6 cm e inserire al centro l'inserto lampone congelato. Abbattere. Montare la seconda parte di panna cotta alla tonka e dressare in semisfere da 8 cm. Inserire la semisfera cacao-lampone precedentemente realizzata, chiudere con il disco di cake red velvet e abbattere.

Finitura

Sformare e glassare con Miroir Plus a 38-40°C colorato di rosso



Antonio Montalto

Technical Advisor Patisserie

SUGGERIMENTI

Per un risultato pulito al taglio, mantieni il cake red velvet sottile e ben elastico, evitando una cottura eccessiva. L'inserto al lampone va colato perfettamente livellato e abbattuto rapidamente per preservare freschezza e colore. Nella glassatura, rispetta rigorosamente i 38-40°C del Miroir per ottenere una copertura uniforme, lucida e senza colature.

Parola di esperto



Francesco Elmi

Maestro pasticcere e presidente di giuria Belcolade Award

In occasione della finale del Belcolade Award, parliamo di passione, innovazione e tradizione con Francesco Elmi, protagonista della pasticceria italiana da oltre trent'anni.

Intervistare Francesco Elmi è sempre un piacere per la sua disponibilità e affabilità. Lo abbiamo incontrato alla finale del Belcolade Award, il contest promosso da Puratos, dove ha presieduto la giuria. Anche in quella veste si è confermato un maestro: nel valutare i dessert dei dodici giovani pasticceri in gara non si è limitato al giudizio tecnico, ma ha colto ogni occasione per dare consigli preziosi, frutto di oltre trent'anni di esperienza.

L'INCONTRO RAVVICINATO CON I DOLCI PER FRANCESCO ARRIVA MOLTO PRESTO.

All'età di sette anni ho iniziato a dire che volevo fare dolci. Il sogno di un bambino comincia a prendere forma solo qualche anno dopo. Finita la scuola, avevo 16 anni, mi propongo alla pasticceria Calderoni, allora il locale più prestigioso di Bologna. Mi presento e dico: io voglio lavorare qua. La titolare, per venti giorni di seguito, mi ripete torna domani alle quattro. Io alle quattro spaccate ero presente e così, per sfinimento, mi hanno preso a lavorare da loro.

COME SE NON BASTASSE, A UN CERTO PUNTO INIZI A FARE DUE LAVORI CONTEMPORANEAMENTE.

Quando ho iniziato a lavorare alla Pasticceria San Lazzaro entravo in laboratorio alle quattro e finivo alle 11.00 e così, dopo aver indossato giacca e cravatta, mi mettevo a fare il rappresentante per prodotti legati al mio lavoro. Ricordo i primi abbattitori, ad esempio. Contestualmente seguivo corsi di formazione, insomma cercavo di migliorarmi.

POI, A SOLI TRENT'ANNI, ARRIVA IL TUO PRIMO LOCALE.

Il Tiffany a Castel San Pietro e, immediatamente, si apre un nuovo mondo. Gli addetti ai lavori mi scoprano, il mio nome comincia a girare. Lavoro qui per otto anni, poi decido di viaggiare frequentando fiere per ben due anni. Fino a quando non ho aperto, a Bologna, la Regina di Quadri in via Castiglioni, locale che tuttora gestisco.

DAGLI INIZI SONO PASSATI CIRCA TRENT'ANNI. COME È CAMBIATO IL MONDO DELLA PASTICCERIA?

La situazione è cambiata radicalmente: la domenica si vendeva il classico cabaret di paste, l'offerta era ristretta e durante la settimana l'attività rallentava parecchio. Oggi l'offerta è molto più vasta e varia, le porzioni si sono ridotte ma si vende tutti i giorni.

PIÙ VARIETÀ E GRANDE ATTENZIONE ALL'ESTETICA.

In effetti è così anche se sono convinto che il gusto resti il fattore più importante. Rispetto poi alla varietà dei prodotti credo che oggi sia indispensabile proporli. Si tratta soprattutto di una efficace strategia commerciale. Non dobbiamo poi dimenticare che la pasticceria è un'azienda e che si deve fare la massima attenzione alla sostenibilità economica. Si devono fare scelte che riducano gli sprechi di tempo e di materiali.

NEL SUO COMPLESSO LA PASTICCERIA ITALIANA NEGLI ANNI È CAMBIATA?

C'è stata una crescita esponenziale, con

RICERCA E DIALOGO: LA CHIAVE PER CRESCERE INSIEME

miglioramenti molto rilevanti. Poi, almeno a mio parere, si è esagerato: fare un dolce a sette strati per dimostrare la propria bravura tecnica, senza più riuscire a distinguere i sapori, mi chiedo che senso abbia. Oggi stiamo ritrovando un maggiore equilibrio fra tradizione e innovazione e la pasticceria italiana ha di nuovo sapori con una forte identità tricolore.

COSA CONSIGLIERESTI AI GIOVANI CHE HAI VISTO IN OCCASIONE DEL BELCOLADE AWARD E AI LORO COLLEGHI?

C'è un presupposto dal quale non si deve prescindere, vale a dire la passione. A questo si deve aggiungere un percorso di studi adeguato.

CONFRONTARSI CON UNA MULTINAZIONALE COME PURATOS COSA SIGNIFICA PER UN PASTICCERE CHE PRIVILEGIA L'ARTIGIANALITÀ?

Ho avuto modo di conoscere le persone che ci lavorano e da subito percepisci serietà e competenza. E poi mi ha sempre positivamente impressionato la quantità e la qualità della ricerca che l'azienda, in Italia e a livello internazionale, realizza. Il dialogo aperto favorisce la crescita di entrambi. Nessun artigiano potrebbe investire altrettante risorse in ricerca.



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