

SETTEMBRE - DICEMBRE 2025

Periodico dedicato ai
panettieri, pasticciери e cioccolatieri





hello!

OLTRE LA DOLCEZZA: IL CIOCCOLATO TRA TREND E SOSTENIBILITÀ

Il cioccolato? Un evergreen che non conosce battute d'arresto e il cui impiego continua a sorprendere. In questo numero di Vision, il protagonista è proprio lui; la sua evoluzione è costante, spinta da fattori che stanno portando l'intera filiera a riflettere profondamente per garantire un futuro sostenibile e di crescita al suo consumo.

Da un lato, la creatività dei cioccolatieri di tutto il mondo, che ogni anno danno vita a nuove tendenze. Dall'altro, consumatori sempre più esigenti, alla ricerca di cioccolato certificato, tracciabile sin dalle origini, e interessati a varianti innovative come quelle vegane o arricchite con superfood. In mezzo, emergono sfide impor-

tanti, come l'aumento vertiginoso dei costi delle materie prime, causato da fattori climatici, economici e sociali.

Anche in questo contesto, Vision offre una bussola per orientare le scelte strategiche delle aziende, condividendo i risultati di un'approfondita ricerca sull'evoluzione dei gusti e dei mercati. Secondo lo studio Taste Tomorrow, i consumatori oggi si concentrano su quattro tendenze principali: l'espansione delle pratiche agricole sostenibili, le innovazioni plant-based, l'inclusione di ingredienti energetici e la ricerca dell'equilibrio nutrizionale.

1. AGRICOLTURA SOSTENIBILE
L'industria alimentare ha un

impatto significativo sul clima e svolge un ruolo cruciale nella sua mitigazione. I consumatori, sempre più consapevoli, prediligono prodotti ottenuti con pratiche agricole sostenibili come giardinaggio verticale, approvvigionamento locale, agricoltura rigenerativa, idroponica e fermentazione di precisione. Questi approcci innovativi riducono l'impatto ambientale e sono sempre più richiesti, in particolare nei mercati di lingua cinese e inglese, dove si prevede una crescita rispettivamente del 25% e dell'11% entro il 2025.

Normative come l'European Green Deal e il Regolamento EUDR incentivano ulteriormente l'approvvigionamento sosteni-

bile. I consumatori chiedono trasparenza, soprattutto per prodotti come il cioccolato. In questo ambito, Puratos è attiva da anni con Cacao-Trace, il programma esclusivo per la sostenibilità del cacao. Collaboriamo direttamente con i coltivatori, supportandoli con esperti agronomi per migliorare qualità e produttività. Gestiamo localmente fermentazione ed essiccazione, garantendo gusto costante e alta qualità. Cacao-Trace rispetta i pilastri dello sviluppo sostenibile e i più elevati standard di tracciabilità, assicurando il controllo completo della filiera. Offrire cacao di origine etica è un punto di forza, rafforzato da etichette, certificazioni e dalla condivisione delle storie degli agricoltori, che aggiungono autenticità e trasparenza al brand.

2. PLANT-BASED

Il consumo di alimenti plant-based è in forte espansione, inclusa la domanda di cioccolato vegano, soprattutto in Italia e nei paesi di lingua cinese. Con l'aumento delle diete vegane e flexitarie, i consumatori cercano snack e dolci gustosi, ma anche sostenibili. E desiderano prodotti che rispettino l'ambiente in ogni aspetto. Per soddisfare queste esigenze, è fondamentale ampliare le creazioni plant-based con ingredienti complementari come noci, botanicals, riso, cocco e avena. Questi elementi, sani e sostenibili, permettono di sviluppare una gamma di cioccolato vegetali in linea con le preferenze in continua evoluzione del mercato. Il cioccolato plant-based non è più una nicchia, ma una vera e propria categoria in espansione, capace di attrarre nuovi segmenti di pubblico e di stimolare l'innovazione.

3. INGREDIENTI ENERGETICI

Sapevate che il 68% dei partecipanti al sondaggio mondiale di Puratos (20.000 persone) ritiene che i botanicals migliorino la salubrità del cioccolato? Il cioccolato è già considerato salutare, ma i consumatori cer-

QUATTRO TENDENZE PRINCIPALI: L'ESPANSIONE DELLE PRATICHE AGRICOLE SOSTENIBILI, LE INNOVAZIONI PLANT-BASED, L'INCLUSIONE DI INGREDIENTI ENERGETICI E LA RICERCA DELL'EQUILIBRIO NUTRIZIONALE.

cano di potenziarne i benefici con ingredienti nutrienti. Questa pratica, nota come "accumulo di benefici", è sempre più diffusa. Un cubetto di fondente è delizioso, ma arricchito con noci, frutta e semi è ancora meglio. La tendenza è evidente in Giappone, Spagna, Portogallo e Italia.

Un consiglio: non concentratevi solo sugli ingredienti, ma anche sui benefici che offrono. Gli obiettivi di salute più comuni sono: aumento dell'energia, sollievo dallo stress, miglioramento cognitivo e rafforzamento delle difese immunitarie. Tra gli ingredienti energetici più apprezzati ci sono la curcuma (antinfiammatoria), i funghi reishi (benefici cognitivi) e la spirulina (energia e vitalità). L'integrazione di questi ingredienti nel cioccolato rappresenta una risposta concreta alle esigenze di benessere quotidiano.

4. EQUILIBRIO NUTRIZIONALE

Negli ultimi mesi si sono registrate oltre 1,2 milioni di conversazioni online su dolci e cioccolato con un mix equilibrato di macronutrienti. Il bilanciamento nutrizionale è tra le tendenze più discusse nel settore. I consumatori cercano cioccolato con meno zuccheri e un profilo nutrizionale migliorato, grazie a ingredienti energetici, grassi sani e fibre. Vogliono prodotti che si inseriscano in una dieta equilibrata, senza rinunciare a

gusto e consistenza.

Per rispondere a queste esigenze, è utile: ridurre lo zucchero con dolcificanti naturali o a basso contenuto calorico; incorporare grassi sani da noci e semi; creare snack ricchi di fibre per favorire la salute intestinale; progettare cioccolatini bilanciati per il consumo quotidiano; ampliare il portafoglio con opzioni senza glutine, noci, latticini e a base vegetale. Il cioccolato diventa così non solo un piacere, ma anche un alleato per uno stile di vita sano e consapevole.

In conclusione, il cioccolato continua a essere un simbolo di innovazione e tradizione. La sua evoluzione è guidata da una crescente consapevolezza dei consumatori, da normative sempre più stringenti e da una ricerca costante di qualità e sostenibilità. Le aziende che sapranno interpretare queste tendenze potranno non solo soddisfare le aspettative del mercato, ma anche contribuire a un futuro più responsabile e gustoso.

News & Eventi



21 Gennaio 2025

BELCOLADE AWARD: PRIMO PREMIO AL PASTICCERE POTENTINO ALESSIO SANTARSIERO.

Alessio Santarsiero, ventottenne di Potenza, ha conquistato il primo premio alla sesta edizione del Belcolade Award durante il SIGEP di Rimini. La sua torta Cocoa Ring ha colpito la giuria presieduta da Santi Palazzolo e composta da altri esponenti di spicco della pasticceria italiana. Al secondo posto Enrico Allaria da Sanremo, seguito da Nicolas Vella di Rivoli. Il vincitore si è aggiudicato il primo premio, un viaggio in Messico per visitare le piantagioni di cacao che fanno parte del programma Cacao-Trace. «Ringrazio Puratos per l'opportunità, Vincenzo Tiri che mi ha supportato nella preparazione e tutta la giuria per aver apprezzato la mia creazione», ha commentato Santarsiero.



31 Marzo 2025

LUCA MONTERSINO ENTRA NELL'ACCADEMIA MAESTRI PASTICCERI ITALIANI.

Ennesimo importante riconoscimento per uno dei pasticceri italiani più apprezzati. Luca Montersino, pioniere della pasticceria salutistica e Brand Ambassador di Belcolade dallo scorso novembre, è stato accolto in AMPI (Accademia Maestri Pasticceri Italiani). L'ufficializzazione è avvenuta durante il Simposio Tecnico alla Scuola ALMA di Colorno. Montersino ha condiviso strategie innovative per la pasticceria senza glutine, presentando un donut realizzato con tre differenti metodi di cottura. Questo riconoscimento corona il percorso di un professionista che con maestria coniuga tradizione e innovazione, creando una pasticceria inclusiva, perfettamente in linea coi valori di Puratos e Belcolade.



19 aprile 2025

JOIN US: NUOVO SPAZIO DI GALDUS FORMAZIONE. PURATOS PORTA LA PROPRIA TESTIMONIANZA.

C'eravamo anche noi a Milano all'inaugurazione del nuovo spazio Join Us, l'hub della cultura del lavoro dedicato a studenti, famiglie, scuole e imprese ideato da Galdus Formazione. L'area polifunzionale mette al centro l'orientamento continuo e una didattica esperienziale per contrastare dispersione scolastica e mismatch formativo. Tra i protagonisti dell'inaugurazione anche il general manager di Puratos Italia, Alberto Molinari che nel suo intervento ha evidenziato la necessità di mantenere sempre aperto il dialogo e il confronto da parte delle aziende con le realtà che si occupano della formazione dei giovani.



3 Maggio 2025

ANCHE PURATOS FESTEGGIA LA PROMOZIONE DEI GIOVANI DI PARMA CALCIO IN PRIMAVERA 1

Il Parma Primavera ha conquistato la promozione in Primavera 1, battendo la Reggiana nel derby emiliano lo scorso 3 maggio. Una soddisfazione anche per Puratos Italia, Back Sponsor ufficiale del settore giovanile crociato dalla stagione 2024/2025. «Siamo entusiasti di questo risultato che premia talento e determinazione dei giovani atleti», ha commentato Alberto Molinari, general manager. La partnership, avviata lo scorso ottobre, conferma il legame dell'azienda con Parma, dove ha sede la direzione italiana, e sottolinea l'impegno di Puratos nel sostenere le nuove generazioni, sia in ambito sportivo che professionale.



15 Giugno 2025

NELLO STABILIMENTO PURATOS DI VIADANA L'AMBIENTE È PROTAGONISTA

Un acquario con pesci rossi alimentato dalle acque depurate a valle del processo produttivo che sintetizza, in modo perfetto, l'impegno ambientale di Puratos Italia a Viadana nel mantovano. Lo stabilimento, che produce circa 20 milioni di litri di creme e doratori all'anno, ha investito in un impianto fotovoltaico da 144 kW e in un sistema di depurazione. «Il depuratore non è più solo un elemento aggiunto per rispettare la legge, ma parte integrante del processo produttivo», spiega Laurent Dordoni, HSE Manager. Il sistema permette di riutilizzare parte dell'acqua, risparmiando ogni anno l'equivalente di una piscina olimpionica. Un esempio concreto d'attenzione all'ambiente.



2025

GRANDE SUCCESSO PER LA PRIMA EDIZIONE DEL BELCOLADE TOUR. OLTRE 300 I PARTECIPANTI

Un viaggio nel mondo del cioccolato, tra tradizione e innovazione, con l'obiettivo di offrire opportunità di crescita ai professionisti del settore che intendono proporre massima qualità e originalità. Questo è il "Belcolade Tour", la nuova iniziativa di Puratos Italia che ha portato l'eccellenza del cioccolato belga in cinque città italiane, dal nord al sud. Cuore del progetto sono state le demo dal vivo, dove il talento e la creatività dei maestri pasticceri di Puratos, i Technical Advisor, si fondono con la qualità superiore di un cioccolato realizzato con materie prime selezionate: dal cacao più pregiato al burro di cacao puro, fino alla vaniglia naturale.



Parola a voi!

Il cioccolato 60 Days protagonista

Tre pasticceri, tre storie, un'unica passione

Dal Vietnam alle pasticcerie italiane: quando l'innovazione incontra la tradizione attraverso il cioccolato più veloce del mondo.

Ci troviamo in un momento particolare per la pasticceria italiana, dove la ricerca dell'eccellenza si intreccia con storie umane diverse ma accomunate dalla stessa passione. Il cioccolato **60 Days** sta diventando il protagonista di questa nuova stagione, un prodotto rivoluzionario che trasforma il cacao del Vietnam in cioccolato in soli sessanta giorni, preservando integralmente il profilo aromatico originale. Partiamo da Torino, dove la storia ha radici profonde. **Giulio Laucello**, responsabile della **Pasticceria Ghigo dal**

1870, ci accoglie tra i profumi della sua bottega storica. «Noi continuiamo a portare avanti tutti i cavalli delle tradizioni», spiega mentre sistema alcune Sacher di Ghigo appena glassate, «arricchendo il tutto con quello che la modernità ci mette a disposizione». La sua versione della Sacher vede protagonista proprio il 60 Days: «Un biscotto farcito con marmellata ai mirtilli e una glassa arricchita con questo cioccolato vietnamita che mantiene acidità e sapori fruttati eccezionali». Ma cosa rende così speciale questo cioccolato? Ce lo

spiega **Aurica Timis**, pastry chef della **Cioccolateria Pasticceria Zuccarello** di Torino e chocolate tester di terzo livello riconosciuta a livello internazionale. «Del 60 Days mi ha colpito il processo di lavorazione: in questo brevissimo tempo preserva interamente tutto il suo profilo aromatico». La sua analisi è precisa come quella di un sommelier: «Parliamo di una piacevole acidulezza che stimola la salivazione, invitando a mangiarne ancora, con note tostate di frutta secca, caffè e un intenso profumo di cacao». Aurica, vincitrice di premi



argento agli International Chocolate Awards, porta nella degustazione la sua passione per la storia: «Vado a cercare nel passato spunti per ricreare qualcosa di contemporaneo». La sua pralina con 60 Days abbinato al pimento nasce proprio da questa filosofia: «Questo profilo aromatico mi ha portato a scegliere una spezia calda che ne esalta le caratteristiche». Dall'expertise tecnica passiamo a una storia di rinascita personale. **Alessandro Tonello** della **Pasticceria Lievitando** rappresenta il coraggio di ricominciare. Ex atleta e corriere per 18 anni, ha aperto la sua pasticceria a Cigliano, nel vercellese, solo un anno e mezzo fa. «Ho trasportato la vena dell'agonismo puro in pasticceria», racconta con l'entusiasmo di chi ha trovato la sua strada. «C'è tanto agonismo e passione nei miei prodotti». La sua colomba ai quattro cioccolati è una sfida ambiziosa che unisce tradizione del lievito madre e innovazione: «Ho inserito una ganache al 60 Days, questo cioccolato pazzesco con acidità super bilanciate, insieme ad altri tre cioccolati Belcolade». Il risultato? «Un lievitato che sa veramente tanto di cioccolato». Tutti e tre condividono la stessa filosofia riguardo alla qualità delle materie prime. Come sottolinea Giulio: «Nel momento in cui vogliamo proporre

prodotti di eccellenza, siamo obbligati a collaborare con ditte che ci danno solo l'eccellenza». Alessandro aggiunge: «Avere un'azienda che unisce professionalità e visibilità per noi piccoli artigiani è fondamentale». La sfida comune è quella di stare al passo con i tempi senza perdere l'anima. «Tutto il mondo social crea un movimento del food molto elevato», osserva Giulio, «quindi dobbiamo fondere insieme tradizione e novità». Aurica concorda: «Le mode cambiano velocemente, ma la qualità resta sempre il punto di partenza». Alessandro, con la sua esperienza di atleta, aggiunge: «Come nello sport, serve disciplina e metodo, ma anche la capacità di innovare». Il 60 Days si rivela così non solo un ingrediente, ma un catalizzatore di creatività. Dalla Sacher storica di Giulio alle praline ricercate di Aurica, fino alla colomba innovativa di Alessandro, questo cioccolato permette a ciascuno di esprimere la propria personalità pur mantenendo standard qualitativi elevati. La risposta del pubblico non si fa attendere. «Quello che proponiamo di nuovo ha sempre una risposta molto viva», conferma Giulio. «Anche la nostra Nuvola ha avuto una versione estiva che ha creato interesse notevole». Alessandro conclude: «Ricerco l'effetto wow negli occhi delle persone



quando mangiano un mio prodotto. Per darmi ragione, bisogna venire a provare». Lasciando questi tre laboratori, portiamo con noi la certezza che l'eccellenza nasce dall'incontro tra materie prime di qualità, competenza tecnica e passione autentica. Il cioccolato 60 Days rappresenta questo equilibrio perfetto: innovazione tecnologica che esalta la tradizione, velocità produttiva che non compromette la qualità, globalizzazione che valorizza le specificità locali.

Prodotti & Ricette



Canditi Superior

UN PROFILO AROMATICO NATURALE ED EQUILIBRATO

La frutta è un elemento vivo. Il tempo è il miglior ingrediente. Questi sono i principi che ispirano nostra gamma di canditi, realizzati con canditura lenta, nel totale rispetto della materia prima di origine, selezionata con estrema cura. La canditura artigianale in vasche a cielo aperto, è un processo lento e naturale che valorizza la frutta, preservandone aromi e qualità. Il risultato è un candito autentico ed equilibrato, ideale per esaltare il gusto del panettone (e non solo) senza sovrastarlo.



Tegral Glassa

SEMPLICITÀ DI UTILIZZO E ASPETTO CHE INGOLOSISCE

Tegral Glassa è una soluzione in polvere, semplicissima da utilizzare, che ti permette di ottenere una glassa golosa e accattivante. I tuoi clienti non potranno che essere attirati dall'aspetto del tuo Panettone e curiosi di scoprire come sarà il suo gusto!



Smoobees

INCLUSIONI SORPRENDENTI, PER UN GUSTO UNICO AD OGNI MORSO.

Colore e gusto: sono queste le caratteristiche degli Smoobees, le cremose perle scioglievoli in grado di arricchire ogni fetta del tuo Panettone (e non solo!). Aprire un Panettone con gli Smoobees lascerà i tuoi clienti a bocca aperta, assaggiarlo sarà ancora più sorprendente. Restano infatti morbidi e integri e si distribuiscono in maniera uniforme nell'impasto.



Supercrem Crispy Nuts CT

CREMA ALLA NOCCIOLA CON GRANELLA CROCCANTE: SORPRENDE AD OGNI MORSO

Una crema spalmabile dal gusto intenso e dalla texture sorprendente, arricchita da croccanti inclusioni di nocciole. Pensata per chi cerca contrasti di consistenza e un profilo aromatico ricco, è ideale per farciture, inserti e decorazioni che vogliono stupire al primo assaggio. Il suo equilibrio tra cremosità e croccantezza la rende perfetta per applicazioni moderne in pasticceria e viennoiserie.



Supercrem Crispy Biscuits CT

CREMA ALLA NOCCIOLA E BISCOTTI CROCCANTI, PER UN IRRESISTIBILE GIOCO DI CONSISTENZE.

Una crema spalmabile dal gusto goloso e dalla texture multisensoriale, arricchita da croccanti inclusioni di biscotto. Pensata per chi ama il contrasto tra cremosità e croccantezza, è ideale per farciture, inserti e decorazioni che vogliono sorprendere al morso. La sua struttura unica la rende perfetta per applicazioni in pasticceria, viennoiserie e snack.



Belcolade Selection W. Plant Based Cacao-Trace

LA NUOVA FRONTIERA DEL CIOCCOLATO

La prima copertura bianca 100% plant-based Belcolade, pensata per rispondere alle esigenze di una pasticceria moderna e consapevole. Con il 36% di burro di cacao, offre una texture ricca e cremosa, arricchita da note eleganti di frutta secca e vaniglia, e un delicato sentore di miele. Il suo profilo aromatico unico dona ai prodotti finiti una lucentezza straordinaria e un colore naturale.



\$500 Kimo CL

IL MIGLIOR ALLEATO PER IL FREDDO

Scopri \$500 KIMO SHORT CL 3%, il nuovo coadiuvante ad etichetta pulita specificamente formulato con la tecnologia enzimatica Puratos per la produzione di impasti crudi surgelati, lievitati o da lievitare, laminati e non laminati. Assicura elasticità, volume eccezionale e performance costante, in tutte le fasi produttive e anche dopo 6 settimane di surgelazione, e una migliore masticabilità e scioglievolezza al palato, grazie alla sua ricetta priva di glutine aggiunto.



Puravita Protein & Fiber

IL PROTEICO COME NON TE LO ASPETTI

Puravita Protein & Fiber: il nuovo gusto del benessere. Il nuovo mix di panificazione ad etichetta pulita realizzato con lievito madre di crusca di frumento, farina di mais corvino, farina di semi di girasole e semi di girasole che, oltre a caratterizzare il gusto, il colore e l'aspetto visivo dei prodotti finiti, consentono di vantare su di essi specifici claim nutrizionali: ricco o fonte di proteine, ricco o fonte di fibre. Perfetto sia per applicazioni dolci che salate, essendo privo di sale in ricetta.

Pane soffice con cereali e cioccolato



Stefano Pili

Technical Advisor Bakery

SUGGERIMENTI

Per garantire una distribuzione omogenea delle inclusioni, si consiglia di inserirle a fine impasto, negli ultimi 2 minuti a bassa velocità; questo permetterà di evitare rotture e preservare la struttura dell'impasto.

INGREDIENTI e PROCEDIMENTO

Farina nazionale 220W	500 g
Easy Snack CL	500 g
Zucchero	100 g
Burro	60 g
Olio di semi	60 g
Latte	480 g
Uova intere	100 g
Lievito di birra	40 g
Sale	18 g
Softgrain Golden 6 CL	150 g
Belcolade Selection Noir	
Grains U:K10 CT	200 g

Tempo d'impasto	5 min prima velocità + 5 min in seconda velocità
Temperatura d'impasto	26°C
Riposo di massa	10 min a T° ambiente, piega, 10 min a T° ambiente coperto con nylon
Formatura	Pezzare da 50 g, arrotondare e riporre in teglia
Lievitazione	60 min a 35°C con 95% U.R.
Decorazione	Spennellare con Sunset Glaze XTRL
Temperatura del forno	230°C in forno statico
Tempo di cottura	8-9 min. a valvola chiusa

Halloween Choux



INGREDIENTI e PROCEDIMENTO

Craquelin

Burro	150 g
Zucchero di canna	150 g
Polvere di mandorle	150 g
Farina "00"	150 g
Colorante arancione in polvere	q.b.

Impasto Choux

Tegral Clara Super	1000 g
Acqua	1250 g
Latte	250 g
Burro	100 g

Farcitura

Smoobeas Limone	100 g
Ambiente	500 g
Cremfil Silk Limone Italiano	q.b.

Decorazione

Pasta di mandorle	100 g
Ambiente	500 g
Colorante verde liposolubile	q.b.

Craquelin

In planetaria munita di foglia miscelare tutti gli ingredienti sino ad ottenere una massa omogenea e dando una colorazione marcata alla massa. Stendere tra due fogli di acetato e porre in abbattitore.

Impasto Choux

Portare acqua, latte e burro al primo bollore. Versare su Tegral Clara Super e miscelare con la foglia per 8-10 minuti sino ad ottenere una massa liscia.

Dressare con bocchetta liscia su carta forno, degli choux aventi diametro 5 cm. Porre a copertura un disco di craquelin ritagliato nella forma "a fiore". Cuocere a 170°C per circa 40 minuti (forno statico valvola aperta).

Farcitura

Tagliare lo choux alla base del craquelin, dressando Ambiente montata e miscelata con Smoobeas Limone. Farcire il cuore del prodotto con Cremfil Silk e chiudere.

Decorazione

Decorare il bigné con un ciuffo di Ambiente colorata di verde e un tralcio di pasta mandorle.



Simone Ghirardi

Technical Advisor Pâtisserie

SUGGERIMENTI

Per ottenere una farcitura equilibrata e visivamente armoniosa, montare Ambiente in planetaria con frusta a media velocità, evitando il sovramontaggio: la struttura deve risultare liscia, stabile e facilmente dressabile. Incorporare gli Smoobeas Limone con una spatola, mescolando delicatamente per preservarne la forma e garantire una distribuzione omogenea all'interno della massa montata.

Pandoro al cioccolato fondente monorigine



Nicola Visceglia

Technical Advisor Pâtisserie

SUGGERIMENTI

L'integrazione della ganache in un impasto ricco e strutturato richiede un'attenta gestione della forza glutinica e della fermentazione controllata: il raffreddamento della ganache prima dell'inserimento (4-6°C) è fondamentale per evitare il collasso della struttura e garantire una distribuzione omogenea.

INGREDIENTI e PROCEDIMENTO

Preimpasto

Tegral Dolcinote 100 CL	2000 g
Lievito di birra	5 g
Acqua	800 g
Burro 82% m.g.	200 g
Totale preimpasto	2905 g

Primo impasto

Preimpasto	2905 g
Tegral Dolcinote 100 CL	2000 g
Uova	400 g
Tuorli	300 g
Acqua	100 g
Sale	3 g
Lievito di birra	50 g
Zucchero	400 g
Burro 82% m.g.	900 g
Totale primo impasto	6858 g

Emulsione

Burro 82% m.g.	900 g
Belcolade Puro Burro di Cacao CT	150 g
Zucchero a velo	220 g
Tuorli	300 g
Uova	300 g
Totale emulsione	1870 g

Impasto finale

Primo impasto	6858 g
Tegral Dolcinote 100 CL	1000 g
Acqua	400 g
Emulsione	1870 g
Ganache	1050 g
Totale impasto finale	11720 g

Ganache

Belcolade Origins Vietnam 73CT	450 g
Acqua	300 g
Saccarosio	150 g
Zucchero invertito	75 g
Burro anidro	75 g

Preimpasto

Impastare tutti gli ingredienti, a parte il burro, fino ad ottenere un impasto liscio ed omogeneo. Aggiungere il burro, far assorbire bene. Far lievitare a 26°C 80% U.R., per 12 ore (fino a quadruplicazione).

Primo impasto

Impastare il preimpasto con il Dolcinote, l'acqua, le uova, il lievito ed il sale. Quando l'impasto inizia ad asciugarsi e a legare, continuare con lo zucchero. Completare con il burro, far assorbire bene. Far lievitare a 30°C 80% U.R., per 1h.

Emulsione

In una planetaria munita di foglia, far montare il burro a temperatura ambiente con lo zucchero a velo. Aggiungere, continuando a montare, il burro di cacao sciolto (facendo attenzione che non sia molto caldo). Infine completare l'emulsione aggiungendo a filo uova e tuorli.

Impasto finale

Impastare il primo impasto con il Dolcinote. Quando l'impasto inizia ad asciugarsi e a legare, aggiungere l'acqua, per renderlo liscio e farlo legare bene. Aggiungere l'emulsione in 3-4 volte, facendola assorbire pian piano. L'impasto è pronto quando risulta ben legato. Infine aggiungere tutta la ganache. Fare un riposo in massa di 1h (l'impasto deve alzarsi di 1 cm). Spezzare, pirlare e mettere negli appositi stampi, precedentemente imburati, avendo l'accortezza di lasciare la chiusura della pasta sul laterale dello stampo. Far lievitare per 12-14 ore a 16°C. Prima di infornare forare la superficie con uno spillo. Cuocere a valvola chiusa, osservando i tempi indicati. A fine cottura, lasciar raffreddare per 2 ore negli stampi, capovolgerli e far asciugare a temperatura ambiente per 12 ore. Spolverare con zucchero a velo inserire delle bustine di zucchero igroscopico nelle confezioni di vendita. 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

Ganache

Portare ad ebollizione l'acqua con gli zuccheri ed il burro anidro. Versare sul cioccolato ed emulsionare.



Panettone cereali, arancia e cioccolato

INGREDIENTI e PROCEDIMENTO

Preimpasto

Dolcinote ART	2000 g
Tuorli	400 g
Lievito di birra	2 g
Acqua	700 g
Burro 82% m.g.	400 g

Impasto

MixBasic Campagnolo	600 g
Burro 82% m.g.	300 g
Zucchero semolato	400 g
Tuorli	400 g
Miele	100 g
Acqua	150-250 g
Baccello di vaniglia	1 pz
Pasta di Arancia Navel Superior	100 g
Arancia Navel	
Cubetto 12x12 Superior	1000 g
Belcolade Selection Noir	
Chunks CT	1000 g

Glassa

Tegral Glassa	1000 g
Albumi	700 g
Mandorle grezze	q.b.
Granella di zucchero	q.b.
Zucchero velo	q.b.

Preimpasto

Impastare tutti gli ingredienti, esclusa la materia grassa, fino ad ottenere un impasto liscio ed asciutto.

Quindi incorporare il burro fino a completo assorbimento.

Far lievitare in cella a 25°C, 72% U.R. per 12-14h e comunque fino alla 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 e il miele, 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 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', fino a far formare una leggera pellicina.

Mettere leggermente in forza e porre negli appositi stampi panettone.

Far lievitare per circa 3-4h in cella di lievitazione a 28/30°C, 72% U.R. finché il centro del panettone raggiunga il limite dello stampo.

Cuocere a 165°C per circa 55' da 1000 g, aprire la valvola gli ultimi 15' di cottura fino a 94°C al cuore.

Glassa

Miscelare in planetaria munita di foglia Tegral Glassa con gli albumi. Lasciar riposare 2h in frigorifero. Glassare il panettone e decroare a piacere.



Simone Ghirardi

Technical Advisor Pâtisserie

SUGGERIMENTI

L'inserimento del MixBasic Campagnolo nel secondo impasto consente di apportare struttura e rusticità, pur mantenendo una buona elasticità. Per ottimizzare la performance, controllare l'assorbimento: il MixBasic Campagnolo ha una capacità di assorbimento leggermente inferiore rispetto a farine forti da lievitati. Si consiglia di aggiungere l'acqua in più riprese, valutando la consistenza dell'impasto dopo l'inserimento di zuccheri e grassi.

Parola di esperto



Sebastiano Caridi: la forza della semplicità

Belcolade Brand Ambassador

Quando l'ingrediente di qualità incontra la filosofia dell'essenziale, nascono creazioni che conquistano il palato senza artifici.

Nel laboratorio di Faenza di Sebastiano Caridi non troverete decorazioni eccessive o elaborazioni scenografiche. Eppure, ogni dolce che esce da quella pasticceria racconta una storia di ricerca, passione e scelte consapevoli che affondano le radici in oltre quindici anni di esperienza. Il maestro pasticcere reggino, che il grande pubblico ha conosciuto come vincitore del reality "Il più grande pasticcere" e oggi riconosciuto come Maestro dell'Accademia Maestri Pasticceri Italiani, ha costruito la sua filosofia professionale su un paradosso apparente: «Penso che sia molto più complesso realizzare un dolce semplice che piace anziché un dolce elaborato dove non identifichi quello che c'è dentro».

Dietro questa convinzione c'è un percorso formativo che ha attraversato le eccellenze della pasticceria italiana. Dall'Istituto Alberghiero di Villa San Giovanni alla prestigiosa Cast Alimenti di Brescia, Caridi ha affinato la sua tecnica a contatto con maestri come Luigi Biasetto e Iginio Massari. Ma soprattutto ha compreso che la vera sfida non sta nell'impressionare, bensì nel creare quel legame immediato tra prodotto e consumatore che nasce solo dalla qualità autentica.

La selezione degli ingredienti diventa così il primo momento creativo, un rituale che si ripete quotidianamente nel laboratorio. «La selezione meticolosa dell'ingrediente di qualità nasce da una ricerca, una degustazione e un confronto anche con il mio team», racconta Caridi, che descrive la scoperta del

cioccolato Belcolade come «un po' l'amore a prima vista». Non è solo una questione tecnica: quando l'ingrediente giusto incontra l'idea giusta, il prodotto finale acquisisce quella naturalezza che il palato riconosce immediatamente. Questa ricerca dell'eccellenza si nutre del confronto quotidiano. Nel suo laboratorio, il dialogo è parte integrante del processo creativo. Come spiega lo stesso Caridi, «il brainstorming tra noi pasticceri, collaboratori o anche persone meno tecnicamente preparate è straordinario perché ogni discussione è motivo di grande crescita». Un approccio che riflette una visione aperta del mestiere, dove l'esperienza si costruisce attraverso lo scambio e l'ascolto, ma anche la sua attenzione nel trasmettere ai giovani collaboratori l'amore per questo lavoro. Lontano dai metodi del passato basati su ritmi insostenibili e rinunce totali alla vita privata, Caridi crede che sia fondamentale «rendere pratico il lavoro ma non trascurare la vita», creando un ambiente dove si possa imparare senza compromettere il benessere personale. Il risultato di questa filosofia si traduce in creazioni caratterizzate da «semplicità estetica attenta, eleganza nella presentazione e bontà che deve camminare tutto a pari passo». Non è un caso che i suoi clienti abbiano sviluppato nel tempo una fiducia particolare: «Iniziano a creare questa fiducia nell'entrare nelle mie realtà e sapere che ci sarà sicuramente qualcosa che piace», osserva il pasticcere. Sanno di trovare novità, ma sempre «nel rispetto della tradizione, nell'equilibrio».

SEMPLICITÀ ESTETICA ATTENTA, ELEGANZA NELLA PRE- SENTAZIONE E BONTÀ

Questa coerenza nasce da una visione imprenditoriale chiara, che Caridi riassume con pragmatismo: bisogna «definire il target giusto che può essere di qualità facendosi pagare gli ingredienti di qualità oppure scendere a compromessi». Una scelta netta, che dalla sua pasticceria di Faenza, aperta nel 2016, ha dimostrato come semplicità, qualità e fiducia possano essere i pilastri concreti di un successo autentico nel panorama dolciario contemporaneo.



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