

PASTICCERIA INTERNAZIONALE

I SIGNORI DELLA
CREMA

LA CONFRATERNITA
DEI PASTICCERI

Il futuro che vorrei

Un mosaico di spunti
a più voci, a più
competenze

Maneggiare con cura e curiosità

Tre nuovi libri
di alto valore tecnico,
e non solo, firmati
Chiriotti Editori

Questione di consistenza

Focus sulla texture,
proprietà fondamentale
per tatto, vista e udito

Attraversando la storia

Le principali tappe
dell'eccellenza
d'Oltralpe raccontate
da un nome eccellente



Sigep 2024 - Pad. A5 Stand 161

ROBO
cream
robocream.com


CHIRIOTTI
EDITORI

IL VALORE DELLA COLLABORAZIONE

I prodotti vegetali surgelati come ingrediente creativo per proposte originali

a cura di Silvia Profili

Senior Consultant Press Office and Media Relations in CAST Alimenti

Il progetto di formazione R.O.P.A. (Responsabile Organizzativo Produzioni Alimentari), messo a punto in collaborazione fra **Orologel Food Service** e **CAST Alimenti**, si è dimostrato ricco di valori professionali utili per tutti – allievi, scuola e azienda – nel nome di una nuova creatività e di una sfida agli allievi che hanno scelto di frequentare l'anno di questa iperspecializzazione professionale, riservata a chi ha già svolto almeno 6 mesi di esperienza nel settore, oppure ha frequentato un corso di Alta Formazione in CAST.

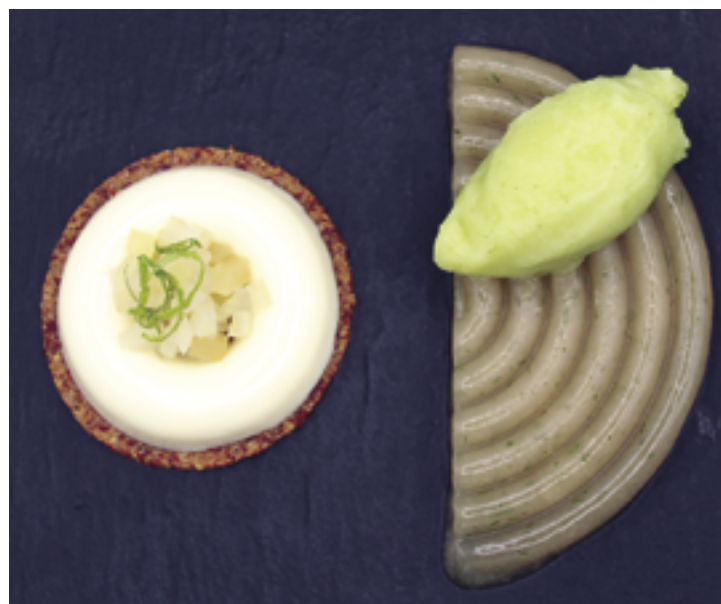
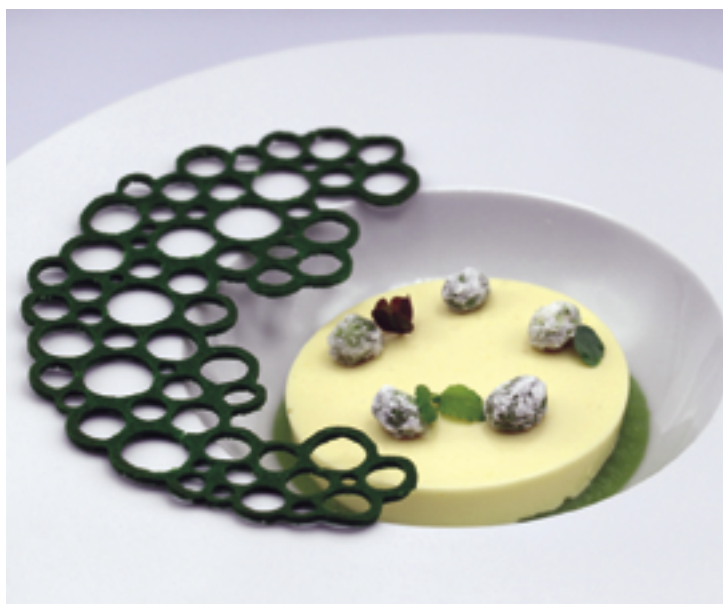
Tre le tematiche da gestire con l'utilizzo di verdure surgelate – un dessert al piatto, un prodotto di panificazione e uno di pasticceria salata – e cinque gli step: primo incontro di analisi e definizione dell'argomento; definizione delle ricette e dei possibili elaborati; prova pratica con prima definizione interna di assaggio; prova finale e



redazione della ricetta; elaborazione e presentazione.

“L'esperienza è stata più che positiva – afferma **Caterina Pignata**, Trade Marketing Specialist Orologel Food Service –, sia per quanto riguarda la creatività, sia

per gli spunti di utilizzo innovativo dei prodotti. Abbiamo constatato con soddisfazione che l'obiettivo è stato centrato: dare libero spazio alla fantasia dei giovani, che hanno risposto con entusiasmo alle sollecitazioni. L'intera iniziativa si colloca nel crescente successo che i prodotti vegetali stanno ottenendo anche in contesti diversi. Sia il pubblico che i professionisti sono sempre più attenti ai valori salutistici e di sostenibilità dei prodotti, nonché alla ricerca di proposte inclusive, capaci di coniugare benessere e gusto. I vegetali surgelati rappresentano una risposta: grazie anche allo studio e alle proposte degli allievi R.O.P.A. si possono creare ricette che mettono tutti d'accordo. Scegliere i vegetali coltivati in Italia, surgelati e resi subito pronti all'impiego, significa migliorare l'organizzazione durante il lavoro senza rinunciare a qualità, gusto e valori nutritivi”.



Krapfen con patate novelle naturali

patate novelle lesse	g	750
farina brioche	g	1.500
uova intere	g	450
burro	g	300
zucchero	g	210
latte	g	150
sale	g	30
lievito	g	10
scorza di arancia candita		qb
vaniglia		qb

In una pentola con acqua lessare le patate; una volta pronte raffreddare e, con uno schiacciapatate, ridurle in purea. Unire alle uova ed emulsionare con un mixer ad immersione. In planetaria munita di gancio inserire farina, il composto di patate, latte, lievito, scorza d'arancia e vaniglia. Lavorare fino ad impasto omogeneo, con una buona maglia glutinica. Unire a pioggia zucchero e sale, e formare un insieme liscio e omogeneo; aggiungere in due riprese il burro. Rimuovere l'impasto dalla macchina a 25/26°C. Far puntare a temperatura ambiente per circa 50 minuti. Sgasare l'impasto e formare delle palline di 50 g. Farle lievitare a 27°C. Una volta triplicato il volume iniziale, friggerle a 175°C. Passare nello zucchero semolato vagliato medio.



Cubo di pasta brioche al cacao con gelato alla zucca

Pasta brioche al cacao

farina brioche	kg	1
farina panettone	kg	1
cacao amaro in polvere setacciato	g	180
lievito di birra	g	80
uova intere	g	800
latte	g	400
acqua	g	200
zucchero semolato	g	260
sale	g	40
pasta di nocciola	g	400
burro	g	600

Inserire in planetaria tutti gli ingredienti, tranne burro e pasta nocciola (miscelati fra loro), e sale, da aggiungere alla fine. Ottenuta la corretta maglia glutinica, fare puntare per circa mezz'ora e abbattere in positivo strong. Il giorno seguente pezzare, lievitare e cuocere.

Base bianca

latte	g	939
panna	g	187,5
latte in polvere magro	g	75
saccarosio	g	212,5
destrosio	g	30
sciroppo di glucosio atomizzato	g	45
neutro crema	g	7,5
sale	g	0,5

Sciroppo di zuccheri

acqua	g	290
sciroppo di glucosio atomizzato	g	130
saccarosio	g	540
destrosio	g	40

Gelato alla zucca

acqua	g	960
sciroppo di zuccheri al 70%	g	900
purea di zucca	kg	1,2
neutro frutta	g	6

Preparare prima la base bianca e lo sciroppo di zuccheri, per poi unire tutti gli ingredienti della preparazione del gelato in una caraffa e miscelare bene con il mixer ad immersione. Mantecare e conservare a -12/-14°C.

