

Al servizio del mondo della pasticceria



Nova Service

A Company group of



Eurodolce Srl
via dell'industria, 92-94 31052
Maserada sul Piave (TV)
tel. 0422 777628 - Mail: info@eurodolce.it

Da oltre 30 anni siamo il punto di riferimento nella distribuzione di materie prime per i professionisti di panificazione, pasticceria, gelateria, bar e ristorazione delle province di Treviso, Belluno e Pordenone e nella zona del litorale veneziano.

www.eurodolce.it



Segui Eurodolce S.r.l. su Facebook per restare aggiornato sulle ultime novità!



GOLOSI GUSTI

Trimestrale di informazione del Gruppo 3A

TUTTI PAZZI PER L'AMERICAN BREAKFAST



Il gigante della caffetteria a stelle e strisce Starbucks è sbarcato in Italia con i suoi caffè lunghi, il wifi gratis e i donuts glassati. C'è di che preoccuparsi? No, pasticceri e ristoratori del Bel Paese sono già da tempo maestri nel declinare la colazione all'americana.

Un po' dolce, un po' salata, la colazione all'americana negli ultimi anni si è ritagliata molti fan anche tra gli italiani, notoriamente affezionati al classico caffè-cappuccino-croissant.

Di che si tratta? Difficile tracciarne un identikit univoco - le versioni sono davvero tante, ogni città degli States ha la propria tradizione! - ma tra i prodotti che si possono abbinare ci sono muffin, panckacke, cheesecake, brownies, cookies, la frutta fresca, il succo d'arancia, le uova, i cereali con il latte freddo, il prosciutto o la salsiccia, the e caffè. Tutte proposte, insomma, facili da inserire anche tra i banconi dei nostri bar, delle nostre pasticcerie e dei nostri alberghi.

Si tratta senza dubbio di una colazione sostanziosa, adatta soprattutto a persone dalla vita poco sedentaria e destinate ad affrontare giornate impegnative, proprio come quelle dei primi pionieri che colonizzarono il Far West degli Stati Uniti a metà '800. E' in questo periodo, infatti, che accanto agli empori cominciarono a diffondersi saloon e caffetterie dove si consumavano gli unici e abbondanti

due pasti della giornata: colazione e cena. Dato che il pranzo lo si passava a lavorare assumeva dunque un'importanza di grande rilievo proprio ciò che si mangiava di primo mattino: l'american breakfast doveva garantire le energie necessarie a coltivare i campi e costruire case, ponti e ferrovie durante la giornata.

Nel '900 questo schema alimentare fondato su due soli pasti principali si è affermato soprattutto in Gran Bretagna e nel nord dell'Europa continentale, dove non era diffusa la Dieta Mediterranea, che con suoi pasti frequenti e equilibrati ha sempre

tenuto in grande considerazione anche il pranzo.

Negli ultimi anni, complici i ritmi frenetici di vita (soprattutto nelle grandi città) colazione e cena stanno diventando i pasti principali anche in Italia, ed è per questo che l'american breakfast ha trovato tanti sostenitori.

Ad essere apprezzate sono in particolare le versioni care a Stati come il Maine, l'Arizona e il Connecticut, dove la colazione tradizionale è prevalentemente composta da dolci (e più vicina,

dunque, alle nostre consuetudini gastronomiche) come i muffin e i panckacke, delle morbide frittelle che nelle case americane vengono spesso accompagnate con sciroppo d'acero, frutta fresca, marmellate o miele.



BROWNIE DOUBLE CHOCOLATE

INGREDIENTI:

AMERICAN BROWNIE DOUBLE CHOCOLATE gr 2000

Uova gr 450

Acqua gr 240

Burro fuso a bassa temperatura gr 800

PREPARAZIONE:

Miscelare AMERICAN BROWNIES DOUBLE CHOCOLATE con acqua, uova e burro fuso in planetaria con foglia o frusta a fili grossi per 3 minuti circa a media velocità. Incorporare 400-500 g di noci a pezzi (o altra frutta secca) e depositare la pasta in uno stampo rettangolare (60x40 cm) ingrassato e infarinato o foderato con carta da forno.

Cuocere a 200°C in forno a piastra (circa 25 minuti) oppure a 180°C (circa 23 minuti) in forno rotativo ventilato.

Se volete provare a personalizzare la ricetta IRCA consiglia di arricchire l'impasto con della frutta secca a pezzetti.

Perchè scegliere AMERICAN BROWNIE DOUBLE CHOCOLATE IRCA?

Questo preparato contiene vero cioccolato in scaglie. L'utilizzo di ingredienti perfettamente bilanciati, inoltre, conferisce ai brownies un sapore intenso e una morbida consistenza che si mantiene per diversi giorni.



Perchè scegliere AMERICAN COOKIES e AMERICAN CHOCOLATE COOKIES?

Questi due preparati completi in polvere consentono di preparare dei tipici biscotti americani morbidi all'interno e croccanti in superficie, con un sapore ricco e goloso.



AMERICAN COOKIES

INGREDIENTI:

AMERICAN COOKIES gr 1.000

Burro morbido g 220

Uova gr 50 (1 uovo circa)

Acqua gr 60

PEPITA 600 gr 400

PREPARAZIONE:

Miscelare tutti gli ingredienti in planetaria con foglia a bassa velocità per 2 min. circa, quindi incorporare la PEPITA. Dividere la pasta in pezzi da 40-60 g dandogli una forma sferica quindi depositare su teglie, appiattendolo leggermente.

Cuocere per 15 minuti circa a 160-170°C in forno a piastra oppure a 150-160°C in forno ventilato.

Per realizzare i cookies al cioccolato sostituire AMERICAN COOKIES con AMERICAN CHOCOLATE COOKIES.



CHEESECAKE

Con AMERICAN CHEESECAKE IRCA potete preparare in modo semplice e veloce l'originale Cheesecake americana. Questo preparato contiene per il 35% formaggio fresco, ingrediente che conferisce un'eccellente consistenza. Grazie alla ricetta base che riportiamo qui sotto potrete dare sfogo alla vostra creatività provando abbinamenti con frutta fresca e glasse a vostro piacere.

(Ricetta per 5 stampi Ø 14 cm - H 5 cm)

RICETTA BASE BISCOTTO:

Biscotti sbriciolati gr 400
Burro fuso gr 160

PREPARAZIONE: Miscelare e utilizzare come fondo di cerchi per cheesecake formando uno strato di circa mezzo centimetro.

RICETTA CREMA BASE CHEESECAKE:

AMERICAN CHEESECAKE gr 1.000
Acqua tiepida (45°C circa) gr 1.250
FRUTTIDOR a scelta

PREPARAZIONE: Miscelare in planetaria tutti gli ingredienti con la frusta a bassa velocità per 2 minuti fino all'ottenimento di una crema liscia. Versare la crema ottenuta nei cerchi riempiendoli per 3/4. Cuocere a 150-160°C per circa 50 minuti. Dopo completo raffreddamento togliere dai cerchi e decorare la superficie stendendo uno strato uniforme di FRUTTIDOR.



AVVERTENZE: per migliorare il gusto della vostra cheesecake è possibile aggiungere 50 gr di tuorlo d'uovo alla ricetta sopra riportata.

CURIOSITÀ

La ricetta tradizionale della cheesecake americana prevede una base di biscotti sbriciolati e burro, una crema mista al formaggio con zucchero e panna e una copertura a base di frutta. Negli Stati Uniti è particolarmente diffusa anche la versione cotta in forno e servita fredda che preparano a New York. Questa variante contiene un ripieno di crema di latte, uova e zucchero.

La prima cheesecake della storia è probabilmente quella che veniva preparata nell'antica Grecia e che veniva servita agli atleti che partecipavano alle Olimpiadi nell'VIII secolo a.C.; il latte che veniva usato per prepararla era di pecora e per decorarla si usava un abbondante strato di miele.

TI SEI INFORMATO?

Poco più di un mese e le fatture cartacee andranno definitivamente in pensione. Il primo Gennaio 2019 entra in vigore l'obbligo di emettere solo fatture elettroniche a clienti e fornitori tramite il Sistema di Interscambio nazionale. Il sistema, che è già utilizzato da tutte le aziende

che lavorano con la Pubblica Amministrazione, prevede che ogni documento sia emesso, trasmesso e conservato in un formato digitale chiamato XML (eXtensible Markup Language). Questo linguaggio informatico consente di definire e controllare il significato degli elementi contenuti in un documento, verificando così le informazioni ai fini dei controlli previsti per legge.

Non ci saranno proroghe, l'adozione del nuovo sistema di fatturazione elettronica è stata confermata definitivamente. Se non vi siete ancora informati su come ottemperare all'obbligo contattate il vostro commercialista o il consulente preposto dell'associazione di categoria a cui aderite. Queste figure vi sapranno indicare modalità e costi dei servizi a disposizione per emettere le nuove e-fatture.



L'UNICO DOLCE AL RADICCHIO ROSSO DI TREVISO IGP

EURODOLCE PRESENTA DOLCE TREVISO

al Radicchio Rosso di Treviso IGP

Dolce Treviso è il nuovo lievitato artigianale dedicato a esaltare i sapori della più autentica tradizione trevigiana. La sua ricetta è stata sviluppata con ingredienti di primissima qualità da Eurodolce in collaborazione con il Consorzio del Radicchio Rosso di Treviso IGP.

.....
Arriva in pasticcerie e panifici un dolce con il Radicchio Rosso di Treviso IGP, uno dei prodotti - al pari del Prosecco - più rappresentativi della tradizione gastronomica della Marca. Un lievitato che non vuole concorrere con panettoni e colombe, ma che ambisce a diventare un classico al di là della stagionalità, proprio come accaduto con il "Dolce del Santo" nella vicina Padova.

A promuoverne la diffusione è Eurodolce, azienda di Maserada sul Piave (TV) specializzata nella distribuzione di materie prime per pasticcerie e panifici, che ne ha seguito l'iter di realizzazione e registrazione. "Quella di ideare un dolce che esaltasse i sapori del nostro territorio era un'idea che avevamo da tempo - afferma Armando Raris, Responsabile del Progetto - di torte con il radicchio se ne assaggiano tante, ma sono tutte ricette estemporanee. Volevamo che esistesse una ricetta 'ufficiale' e condivisa con il Consorzio di Tutela del Radicchio Rosso IGP".

Catturare il gusto amarognolo del Radicchio Rosso di Treviso IGP e le altre sue caratteristiche organolettiche si è rivelata, infatti, l'operazione più complessa. In aiuto di Eurodolce è accorsa Magnoberta, l'antica distilleria di Casale Monferrato (AL) che ha seguito la lavorazione del preparato al Radicchio che deve essere usato per realizzare il dolce.

A bilanciare questo semilavorato al Radicchio Rosso IGP con tutti gli altri ingredienti (tra cui burro, zucchero e DOLCE FORNO) ci ha pensato poi il Maestro Gennaro Barbato, esperto pasticcere e tecnico IRCA, con una ricetta capace di restituire un dolce morbido e gradevolissimo al palato, destinato a diventare un fine pasto classico per qualsiasi occasione di festa.

Il nuovo DOLCE TREVISO disporrà di un packaging dedicato: "Abbiamo studiato un'elegante scatola in cartone che richiama la tavolozza di colori tipica del Radicchio Rosso di Treviso IGP e che riprende la silhouette dei portici di Piazza dei Signori a Treviso. La scatola sarà a disposizione di tutti i punti vendita accreditati", aggiunge Raris, che conclude: "abbiamo realizzato anche un sito internet dedicato e per la promozione investiremo su materiale pubblicitario cartaceo e social network".



IL RADICCHIO ROSSO DI TREVISO IGP



Il DOLCE TREVISO prevede l'utilizzo di solo Radicchio Rosso di Treviso IGP tardivo.

La ricetta sviluppata da Eurodolce, infatti, ha ricevuto l'approvazione del Consorzio di Tutela del Radicchio Rosso Di Treviso IGP.

La scelta di utilizzare il Radicchio Rosso di Treviso IGP per caratterizzare il DOLCE TREVISO è una scelta di qualità.

Gradevolmente amarognola e croccante, questa cicoria possiede eccezionali proprietà antiossidanti, analgesiche e depurative.



IL RADICCHIO ROSSO DI TREVISO IGP VIENE COLTIVATO, SECONDO DISCIPLINARE, SOLO NELLE PROVINCE DI TREVISO, PADOVA E VENEZIA.



VUOI PREPARARE E VENDERE IL NUOVO DOLCE TREVISO?

Ogni laboratorio che sarà interessato a produrre DOLCE TREVISO sarà tenuto a realizzare il prodotto seguendo esclusivamente la ricetta sviluppata da Eurodolce e approvata dal Consorzio di Tutela del Radicchio di Treviso IGP. Le pasticcerie e i forni che aderiranno al progetto riceveranno tutte le indicazioni per l'etichettatura.

SE SEI INTERESSATO A DIVENTARE UN LABORATORIO ACCREDITATO CONTATTA EURODOLCE.

