Il dolce all'ora dell'aperitivo

Per chi non ama gli aperitivi alcolici e preferisce invece consistenze dolci e morbide, l'ora dell'aperitivo è perfetta per consumare un gelato o uno smoothie alla frutta.

SMOOTHIES ALLA FRUTTA CON FRUTTIDOR ED ACQUA

Gusti: Mango e Tropicale
Acqua g 1.000 + FRUTTIDOR g 1.000 + Saccarosio g 100

Gusti: Ciliegia, Amarena, Fragola, Arancia, Albicocca, Frutti di Bosco, Lampone, Mirtillo, Pesca
Acqua g 1.000 + FRUTTIDOR g 1.000 + Saccarosio g 150

Gusti: Pera e Mela
Acqua g 1.000 + FRUTTIDOR g 1.000 + Saccarosio g 250

Per preparare gli smoothies in granitore, IRCA consiglia di utilizzare FRUTTIDOR con aggiunta di acqua, latte o yogurt.

SMOOTHIES ALLA FRUTTA CON FRUTTIDOR E YOGURT

Gusti: Mango, Tropicale Ciliegia, Amarena, Fragola, Arancia, Albicocca, Frutti di Bosco, Lampone, Mirtillo, Pesca
Latte intero g 500 + FRUTTIDOR g 1.000 + Saccarosio g 150 + Yogurt magro g 500

Gusti: Pera e Mela
Latte intero g 500 + FRUTTIDOR g 1.000 + Saccarosio g 220 + Yogurt magro g 500

SMOOTHIES ALLA FRUTTA CON FRUTTIDOR E LATTE

Gusti: Mango, Tropicale Ciliegia, Amarena, Fragola, Arancia, Albicocca, Frutti di Bosco, Lampone, Mirtillo, Pesca
Latte intero g 1.000 + FRUTTIDOR g 1.000 + Saccarosio g 100

Gusti: Pera e Mela
Latte intero g 1.000 + FRUTTIDOR g 1.000 + Saccarosio g 200

Steccato

DOPPIO GUSTO YOGURT E FRUTTA

In questa ricetta è possibile scegliere di realizzare l'inserto alla frutta con polpa di frutta o con FRUTTIDOR.

INSERTO ALLA FRUTTA CON FRUTTIDOR
FRUTTIDOR (gusto a scelta) g 1.000
JOYPLUS PROSOFT g 50

Mixare con mixer ad immersione FRUTTIDOR e aggiungere JOYPLUS PROSOFT.

INSERTO ALLA FRUTTA CON POLPA DI FRUTTA
Polpa di frutta fresca o congelata g 800
Acqua (30°C circa) g 200
TENDER DESSERT o TENDER MIX g 300

Miscelare acqua e TENDER DESSERT/TENDER MIX, aggiungere la frutta e mixare con mixer ad immersione. Versare o dressare il composto fino a riempire per un terzo gli appositi stampi in silicone per steccati, e metterli in abbattitore.

SEMIFREDDO ALLO YOGURT
Panna (4-5°C) g 800
Acqua g 200
TENDER DESSERT o TENDER MIX g 250
JOYGELATO YOGURT g 50-55

Miscelare panna, acqua, TENDER DESSERT/TENDER MIX e JOYGELATO YOGURT e montare in planetaria. Riempire con sac a poche gli altri due terzi degli stampi, inserire lo stecco e rimettere in abbattitore.

TRIMESTRALE DI INFORMAZIONE DEL GRUPPO 3A NUMERO 13 DEL 15/05/2019

GOLOSI GUSTI

Gruppo 3A
SELEZIONA LA QUALITA

PACKAGING, PERSONALIZZARE PER VENDERE

Buoni e belli, i dolci sono oggi protagonisti anche sul fronte del packaging, grazie a linee dedicate dal design sempre più curato, originale e personalizzabile. Abbiamo chiesto al Campione del Mondo di Pasticceria Davide Malizia, che è uno dei maggiori esperti italiani di tendenze in materia di presentazione di prodotti dolciari, qualche consiglio per migliorare l'approccio alla vendita.

Sul fronte del packaging qual è l'errore più frequente commesso dai professionisti del gusto?

Probabilmente è continuare a pensare che il prodotto basti a se stesso per essere venduto. Nella vendita, il come appare il prodotto, "l'abito" diciamo, ha un peso specifico nell'essere percepito di alto livello. E' molto difficile che un dolce venga percepito di alto livello se non viene accompagnato anche da un packaging adeguato. C'è da sottolineare, poi, che negli ultimi 5-7 anni abbiamo assistito a una grande rivoluzione estetica, legata alla diffusione dei social network: prima Facebook, oggi Instagram. In particolari i dolci si prestano tantissimo a essere sfruttati da queste forme di comunicazione: il come li presentiamo diventa quindi il primo strumento per promuoverli.

Come l'artigiano del gusto deve utilizzare i Social Network?

I Social per gli artigiani possono essere un'arma a doppio taglio. Il dolce buono e bello, presentato bene, "instagrammabile" è senza dubbio una fonte di richiamo fortissima per la clientela. Funzionano bene i post di prodotto, le campagne specifiche per presentare dolci da ricorrenza o iniziative particolari. A pattò però che la gestione dei canali sia professionale o semi-professionale. Esistono diversi corsi di marketing per il settore che si possono seguire e che sono realmente utili ad apprendere almeno le funzioni di base.
Se non si adotta un approccio professionale rispetto a questi strumenti, invece, il mio consiglio è quello di non essere presenti. Una Pagina non comunica da sola e una gestione sbagliata dello strumento (con foto e messaggi non studiati) finisce per danneggiare l'immagine dell'attività.

Quali sono gli strumenti di packaging imprescindibili, quelli che ogni attività dovrebbe possedere?

Posto che bisognerebbe evitare il più possibile il packaging standardizzato, "di linea", in una pasticceria moderna non può mancare una proposta personalizzata per Panettone/Pandoro, Colomba/Veneziana Pasquale e per il proprio cavallo di battaglia.
Anche in virtù della rinnovata attenzione per l'estetica degli involucri, il packaging va rivisto spesso, anche una volta l'anno, magari usando i mesi più scarichi di lavoro per progettare nuove soluzioni. Inutile ordinare grandi quantitativi che finiscono per rimanere in magazzino: oggi i prezzi sono scesi e la tecnologia ci permette di stampare piccoli quantitativi senza svenarsi.
Tanto meglio, poi, se progettiamo delle scatole che possono essere riutilizzate dai clienti. Il packaging è lo scrigno all'interno del quale il nostro tesoro arriva nelle case degli italiani.
Faccio un esempio: se la cappelliera che contiene una colomba – con impresso il nostro marchio – rimane a vivere tra gli oggetti della casa, noi lasciamo un'impronta tangibile nell'ambiente. Veniamo ricordati.

E il negozio? Come rendere più attraenti i prodotti pronti?

Il servizio al banco resta strategico, ma non può non essere accompagnato da una riflessione sull'organizzazione degli spazi fisici, che devono poter accogliere scaffalature e/o espositori per prodotti già pronti e confezionati. Il consumatore è abituato a fare la spesa da solo al supermercato. Perché non dovrebbe scegliere dei biscotti o dei cioccolatini già confezionati in pasticceria? Per le attività più aperte alla tecnologia, inoltre, possono funzionare bene anche touch screen o qr code con l'elenco degli ingredienti.
Anche la pasticceria arriverà alle vendite e-commerce, e non in un futuro così lontano. Ricordo anche ai più scettici l'esperienza di Napoli e della Campania, dove sono almeno cinquant'anni che il cliente può ordinare la colazione e vedersela recapitata a casa fresca tutte le mattine.

Aperitivo, una passione italiana

Se cappuccino e brioche sono il rito della mattina, per gli italiani l'aperitivo è senza dubbio quello del tardo pomeriggio. Un momento conviviale, capace di coinvolgere una clientela molto eterogenea: dai giovanissimi che si ritrovano per bere uno spritz, fino agli adulti, che optano spesso per una buona bollicina.
Secondo i dati diffusi dal centro studi della Fipe (Federazione Italiana Pubblici Esercizi), nelle 150mila attività provviste di angolo bar nel 2018 i prodotti più consumati sono stati le bevande calde (36,6%), seguite da alcolici e aperitivi (13,3%), brioche (12,6%), gli snack e gelati (10,8%), le bevande analcoliche (10,4%), l'acqua minerale (8,8%), i panini e piatti freddi o caldi (7,5%).
A crescere, rispetto al 2017, sono proprio le proposte da aperitivo. Un trend positivo dovuto anche alle tante pasticcerie e alle bakery che si sono attrezzate per servire qualche buon cocktail accompagnato da sfiziosi snack salati.

LO SPRITZ

L'APERITIVO PIÙ IN VOGA È NATO A NORDEST, AL TEMPO DELLA DOMINAZIONE ASBURGICA, QUANDO I SOLDATI CHIEDEVANO DI SPRUZZARE (IN TEDESCO "SPRITZEN") CON L'ACQUA I VINI LOCALI PER ABBASSARNE LA GRADAZIONE ALCOLICA.
A INIZIO '900 A PADOVA SI COMINCIÒ A "SPRUZZARE" IL VINO BIANCO CON L'ACQUA FRIZZANTE E UN BITTER: L'APEROL.
LA RICETTA ORIGINALE PER FARE LO SPRITZ PREVEDEVA QUINDI: 1/3 DI VINO BIANCO, 1/3 DI ACQUA FRIZZANTE E 1/3 DI BITTER (OLTRE ALL'APEROL SI SONO DIFFUSI ANCHE IL VENEZIANO SELECT E IL CAMPARI DI NOVARA).
LA RICETTA OGGI RICONOSCIUTA È INVECE QUESTA:
– 3 PARTI DI PROSECCO
– 2 PARTI DI APEROL
– UNO SPRUZZO DI SELTZ/SODA
- GHIACCIO E MEZZA FETTINA DI ARANCIA.

COSA SERVIRE CON LO SPRITZ?
FOCACCE, PIZZE E SNACK SALATI!

FOCACCIA MULTISEMI E MULTICEREALI

INGREDIENTI:
CEREAL PLUS 50% IRCA g 1.000
Farina di grano tenero tipo 00 g 1.000
Acqua g 1.100
Olio d'oliva g 80
Lievito di birra g 25

SALAMOIA: disciogliere 50 g di sale per litro d'acqua.

PROCEDIMENTO: impastare CEREAL PLUS 50%, farina, acqua e lievito per 5 minuti a bassa velocità e 7 minuti a media velocità, aggiungere quindi l'olio e terminare l'impasto fino ad ottenere una pasta liscia.

SPEZZATURA: dividere l'impasto ottenuto in pezzi da 1400 gr (per teglie 60x40) e lasciar riposare per 30 minuti circa a temperatura ambiente coprendo con teli di plastica.

LIEVITAZIONE: porre la pasta su teglie precedentemente oliate capovolgendola per far aderire l'olio su entrambe le facciate e schiacciare per circa metà superficie della teglia stessa. Porre in cella di lievitazione a 28-30°C con umidità per circa 15/20 minuti. Allargare quindi per l'intera superficie della teglia e versare 50 cl ca. di salamoia su tutta la pasta stesa. Riporre nuovamente in cella di lievitazione per circa 15 minuti. A questo punto, schiacciando con la punta delle dita, formare delle piccole cavità a poca distanza l'una dall'altra e riporre in cella di lievitazione per altri 30 minuti circa.

COTTURA: versare sulla superficie dell'olio a pioggia (60 g circa), e salamoia (200 g circa) ed infornare a 240°C (forni a piastra) per 20-25 minuti. A cottura ultimata capovolgere la focaccia nella teglia per alcuni minuti.

FOCACCIA ROMANA

CON IL NUOVO SFIZIO CROCK PUOI PREPARARE DELLE OTTIME E FRAGRANTI FOCACCE DA FARCIRE.

IDEE PER FARCIRE

BASE FARINA DI GRANO TENERO
POMODORO PELATO A DADI, PROSCIUTTO CRUDO, MOZZARELLA DI BUFALA, OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA, BASILICO FRESCO. A FREDDO.
BASE FARINA INTEGRALE
SPECK, FORMAGGIO DI MALGA O TALEGGIO, FUNGHI TRIFOLATI. A FREDDO.
BASE SEMOLA DI GRANO DURO
MOZZARELLA (FUSA), MORTADELLA, EMMENTHAL, OLIO AL PISTACCHIO.
BASE KORN FIT
POMODORO PELATO A DADI, BRESAOLA, CAPRINO, RUCOLA. A FREDDO.
BASE CURCUBREAD
MOZZARELLA (FUSA), PROSCIUTTO COTTO, POMODORINI CONFIT.
BASE VITAMAIS
MOZZARELLA (FUSA), GORGONZOLA, GHERIGLI DI NOCI, ERBA CIPOLLINA.
BASE GRAN RUSTICO
MOZZARELLA (FUSA), VERDURE GRIGLIATE, GLASSA DI ACETO BALSAMICO.
BASE GRAN MEDITERRANEO
STRACCHINO, CARPACCIO DI SPADA, CIPOLLE CARAMELLATE.

I CONSIGLI DEI TECNICI IRCA

Per le farciture "a freddo" procedere con la cottura della base nelle modalità indicate, lasciare intiepidire e poi farcire, senza ulteriori passaggi in forno.

SFIZIO CROCK IRCA è un preparato concentrato al 50% per la produzione di pizze tipo "romana" e focacce.
Cerca la ricetta su www.irca.eu!

dobla INNOVATION IN CHOCOLATE

DOBLA

L'ISPIRAZIONE DI CIOCCOLATO

Cioccolato di qualità superiore, finemente declinato in decorazioni, cup e topping pronti a essere protagonisti delle tue creazioni. Le proposte Dobla sono sviluppate in collaborazione con i migliori pasticceri al mondo, per far sì che ogni dettaglio sia studiato alla perfezione.
Lasciati ispirare dalle idee per dessert, dolci da ricorrenza, gelati, caffè e cocktail su www.dobla.com!

COFFEE CAKE

Miscela cake alla vaniglia:
ALICE'S CAKE g 1.000
Acqua g 375
Olio di girasole g 375
JOYPASTE VANIGLIA g 30

Miscela cake al caffè:
ALICE'S CAKE g 1.000
Acqua g 400
Olio di girasole g 375
JOYPASTE CAFFÈ g 70
CACAO 22-24 g 30
SFERETTE AL CAFFÈ g 250

Procedimento:
Miscelare in planetaria con foglia il primo impasto per 6 minuti a media velocità e riempire per 1/3 degli stampi da plumcake, precedentemente imburrati e infarinati. Miscelare tutti gli ingredienti del secondo impasto per 6 minuti e riempire con un ulteriore strato con la stessa quantità di miscela, riempiendo così gli stampi per 2/3. Con un cucchiaio mischiare leggermente le due paste ottenendo la classica variegatura. Cuocere a 170-180°C per tempi variabili in funzione della pezzatura. Dopo completo raffreddamento coprire con COVERDECOR CAFFÈ scaldato a 45-50°C e decorare con **BUTTERFLY** e **SPEAR WHITE DOBLA.**

BROWNIES DELLE ALPI

IRCA BROWNIES CHOC g 1.500
Acqua g 375
Burro morbido g 375
FARCITURA DI LAMPONI g 500

crumble cookies:
Burro morbido g 350
AMERICAN COOKIES g 1.000

Procedimento:
Miscelare tutti gli ingredienti in planetaria con foglia a bassa velocità per 2 minuti e porre in frigorifero. Miscelare IRCA BROWNIES CHOC, acqua e burro con consistenza morbida in planetaria con foglia a media velocità per 2-3 minuti. Aggiungere la FARCITURA DI LAMPONI, miscelare delicatamente e depositare la pasta.
Cuocere a 180-190°C con forni a piastra e 170-180°C con forni ventilati per circa 25 minuti. Lasciar raffreddare completamente, sformare dallo stampo e decorare con MIRABELLA DARK e appoggiare sul fondo di crumble. Decorare con **CHOCOLATE RASPBERRY** e **SPEAR WHITE - DOBLA.**

sangiorgiospa.eu

SAN GIORGIO DAL 1980
DOLCE & SALATO

AGS agscomunica.it

Eurodolce Srl
via Dell'Industria, 92-94 31052 Maserada sul Piave (TV) - info@eurodolce.it - tel +39.0422.777628
WWW.EURODOLCE.IT

SEGUI EURODOLCE S.R.L. SU FACEBOOK PER RESTARE AGGIORNATO SULLE ULTIME NOVITÀ!