



GOLOSI GUSTI

IDEE PER FARCIRE

Dai Dolci Natalizi fino alle Frittelle di Carnevale: questa è la grande stagione delle creme. Cioccolato bianco, al latte, fondente, pistacchio, nocciola. Ecco una selezione di prodotti IRCA da tenere assolutamente in laboratorio.



PASTA BITTER

È una pasta pronta all'uso gluten free molto versatile: perfetta come glassa (è particolarmente indicata per la copertura dei profiteroles), si esprime molto bene anche nella preparazione di creme pasticciare, panna montata e creme ganache e farciture per ripieni a base di panna.

Per quest'ultimo impiego è sufficiente aggiungere 350 gr di panna precedentemente portata ad ebollizione a 650 gr di PASTA BITTER.



CHOCOCREAM

Questa crema pronta (gluten free) esiste nella versione **BIANCO, BIANCO INDUSTRY, DARK, PISTACCHIO E PISTACCHIO INDUSTRY**. Ha una struttura morbida e facilmente spalmabile, che ben si presta sia come farcitura tout court per panettoni e frittelle o come aromatizzante per creme, panne e torroni.



NOCCIOLATA

È una crema alla gianduia di qualità superiore. È pronta all'uso come farcitura di grandi lievitati e frittelle, e può essere utilizzata come aromatizzante di crema pasticciera, panna montata, crema al burro, mousse e bavaresi. Esiste in diverse versioni: la **NOCCIOLATA "P"** e **NOCCIOLATA "E"** presentano un gusto di cacao più accentuato e meno intenso di nocciola. **EXTREME**, invece, è una crema gianduia di eccezionale qualità con elevato contenuto di nocciole e di cacao. **BIANCA** è una crema finissima al gusto di latte e nocciola. La **PREMIUM**, infine, è una versione di crema alla gianduia ancora più pregiata.



PANETTONE, RITORNO ALLA TRADIZIONE



Le Feste sono alle porte e in tutti i laboratori artigiani crescono vertiginosamente i volumi di produzione dei grandi lievitati da ricorrenza. I dati 2019 diffusi dall'Osservatorio World Pastry Stars incoronano il panettone re dei dolci natalizi. Abbiamo chiesto al Maestro Gennaro Barbato, Ambassador IRCA e grande esperto di questo tipo di lavorazioni, di commentare queste rilevazioni e di darci qualche indicazione sulle tendenze del prossimo Natale.

Il Maestro Gennaro Barbato, Ambassador IRCA, tecnico e formatore, è attivo da oltre quarant'anni nell'ambito dell'Alta Pasticceria.

Maestro Barbato, il Panettone è davvero così apprezzato e richiesto?

Certo. Questi dati non mi sorprendono, anzi. Probabilmente se si facesse una rilevazione per Regioni avremo al Nord numeri ancora più significativi. Il panettone è senza dubbio il dolce delle Feste, non solo perché vanta una storia secolare, ma anche perché negli ultimi 30 anni c'è stata una vera e propria riscoperta di questo grande lievitato. Chiariamo subito una cosa – e gli addetti ai lavori lo sanno bene – fare il panettone in maniera artigianale non è semplice: la lavorazione è lunga, richiede precisione ed esperienza. Negli anni '70 e '80, con lo sviluppo dell'industria dolciaria, pasticceri e fornai avevano un po' perso la voglia di cimentarsi con questo tipo di prodotto, che rappresenta però un mercato importantissimo. La svolta è arrivata a metà degli anni '80, quando grandi aziende come IRCA hanno cominciato a introdurre mix di farine già bilanciate con il lievito, che hanno reso più semplice e sicura la preparazione. Penso al DOLCE FORNO e a come ha cambiato le nostre abitudini in laboratorio. Fare il panettone rimane anche oggi un'arte, ma con questo tipo di mix possiamo davvero offrire ai nostri clienti un dolce fresco in etichetta pulita, con una qualità davvero altissima.

35% PASTICCERIA

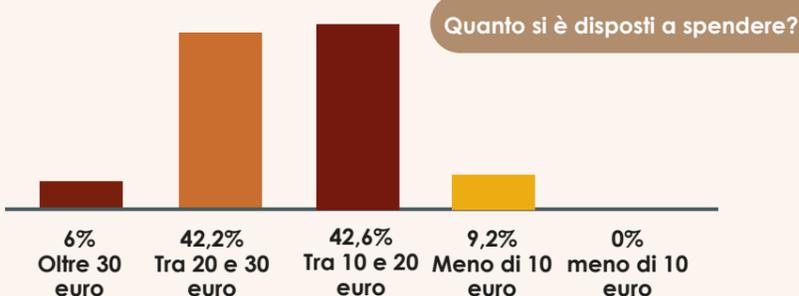
6,1% PANETTERIA

Dove lo compri?



Come personalizzare un panettone artigianale?

Sicuramente a giocare un ruolo fondamentale è la qualità degli ingredienti che utilizziamo, anche quando stiamo preparando la ricetta tradizionale, quella che va per la maggiore. Di fatto c'è, anche a livello di gusto, una grande voglia di "ritorno al passato": un burro di qualità extra, una buona uvetta preparata a dovere, un buon candito hanno fatto, fanno e faranno sempre la differenza. In questi anni abbiamo lavorato tutti per far percepire il panettone artigianale per il grande prodotto quale è: pensare di non usare prodotti – penso ad esempio ai canditi – all'altezza dell'impasto è davvero uno spreco tempo e di energie.



Ele farciture?

Le farciture rappresentano una grande opportunità per esprimere la propria creatività e ci consentono di offrire una proposta alternativa che soddisfi i gusti di palati

DATI DIFFUSI DALL'OSSERVATORIO WPS WORLD PASTRY STAR COORDINATO DA ATENAIDE ARPONE, RESPONSABILE DI ALCUNI IMPORTANTI MAGAZINE DI SETTORE, TRA CUI IL PANIFICATORE ITALIANO, IL PASTICCERE E IL GELATIERE ITALIANO.



molto diversi. A chi non piace il panettone al cioccolato, per esempio? Quelle con il cioccolato sono ricette dal gusto avvolgente, piacciono tanto ai bambini che agli adulti. Accanto alla ricetta tradizionale, in negozio non può mai mancare un buon panettone al cioccolato. E anche qui, è la materia prima a fare la differenza.

Di tendenza negli ultimi anni c'è anche la frutta, in primis fichi secchi o pere candite, purché non superino in 25% della pasta nuda, altrimenti l'impasto risulta non ben bilanciato. E se vogliamo lanciarcisi nell'abbinamento frutta e cioccolato, anche questo molto gradito, il mio consiglio è di ricordarsi sempre che il cioccolato tende a coprire il gusto della frutta. Quando si prepara la farcitura, quindi, bisogna rispettare queste dosi: 1/3 cioccolato, 2/3 frutta.

Decorazioni e packaging come impattano sul prezzo da proporre?

Non bisogna mai dimenticare che il panettone rappresenta spesso il momento conclusivo di un pranzo o di una cena che ha un significato simbolico preciso. Sappiamo perfettamente che il cliente, quando lo compra artigianale, è già predisposto a pagarlo qualcosa in più. Se lo abbiamo decorato con cura può diventare – penso ad esempio alla ricetta TRILOGY GOLD IRCA – un bellissimo centrotavola o un dono per familiari e amici. Anche in virtù del prezzo proposto, il packaging di questo grande lievito diventa una sorta di "firma", deve essere al livello della sua qualità di dolce: eccellente.

Quali altri prodotti è bene avere in lavorazione durante le feste?

Per quella che è la mia esperienza, mai dimenticare dei dolci tipici della nostra tradizione regionale: pandoro, Anello di Monaco, Gubana, ecc.

E non dimenticare le pezzature di taglio contenuto: a tavola sono molto apprezzati i torroni e mini torroni morbidi al cioccolato, praline croccanti e segnaposto in cioccolato: dagli alberelli ai soggetti a tema come piccoli Babbo Natale o Rudolph.



PRIMO IMPASTO

DOLCE FORNO o DOLCE FORNO TRADIZIONE g 6.500
Acqua (20 -°22°C) g 3.300
Burro (morbido) g 1.200
Zucchero g 300
Tuorlo d'uovo g 500
Lievito di birra g 30

IMPASTO FINALE

DOLCE FORNO o DOLCE FORNO TRADIZIONE g 4.500
Burro (morbido) g 2.200
Tuorlo d'uovo g 2.300
Zucchero g 1.000
Miele g 100
Sale g 100
DARK CHOCOLATE CHUNKS g 1.500
MILK CHOCOLATE CHUNKS g 1.500
WHITE CHOCOLATE CHUNKS g 1.500

PROCEDIMENTO

Iniziare il primo impasto con DOLCE FORNO, lievito ed i 2/3 dell'acqua prevista in ricetta (circa 2300 grammi); quando l'impasto comincia a formare la maglia glutinica aggiungere la rimanente acqua in più riprese, aggiungere lo zucchero e una volta assorbito iniziare ad inserire in 2-3 volte il tuorlo a temperatura ambiente e terminare con il burro morbido in 3-4 volte.

Controllare che la temperatura della pasta sia 24-26°C. Porre a lievitare a 20-22°C per 12-14 ore con umidità del 70-80% o se sprovvisti di umidificatore, coprire il mastello con un telo di plastica, si consiglia di creare una spia pesando 250 grammi di impasto in una brocca da 1 litro, durante la lievitazione l'impasto dovrà quadruplicare di volume.

Al mattino l'impasto si deve presentare leggermente bombato. Aggiungere al primo impasto le quantità previste di DOLCE FORNO ed impastare per 5-10 minuti, una volta assorbito aggiungere lo zucchero, il miele, il sale, 1 kg di tuorlo d'uovo ed impastare per circa 10 minuti. Aggiungere il restante tuorlo in più riprese (circa mezzo chilo per volta) e proseguire a lavorare fino a terminare il tuorlo.

Aggiungere il burro morbido in più riprese (circa mezzo chilo per volta). Controllare che la temperatura della pasta sia 26-28°C. Incorporare delicatamente i CHUNKS (precedentemente posti in frigorifero almeno 2 ore prima). Ricontrollare che la temperatura della pasta sia 26-28°C. Porre l'impasto in cella di lievitazione a

AVVERTENZE:

se la temperatura del primo impasto dovesse risultare al di sopra dei 26°C, sarà necessario ridurre i tempi della prima lievitazione.



PANETTONE TRILOGY RICETTA GOLD



Le splendide decorazioni di questi panettoni Trilogy sono state realizzate dagli Ambassador IRCA con glasse a base di paste CHOCOSMART IRCA e con soggetti in cioccolato extra quality del catalogo winter DOBLA.

28-30°C per un'ora circa. Suddividere nelle pezzature desiderate, arrotolare, depositare su teglie o assi e porre in cella di lievitazione per altri 20 minuti. Arrotolare nuovamente ben stretto e porre negli appositi stampi di carta. Mettere in cella di lievitazione a 28-30°C con umidità relativa di circa il 70% per 5-6 ore, finché il culmine della pasta arriva a circa 1 cm dallo stampo; se la cella è sprovvista di umidificatore tenere le paste coperte con fogli di plastica. Lasciare 10 minuti i panettoni esposti all'aria ambiente affinché si formi una leggera pelle in superficie. Con un coltellino affilato praticare due incisioni superficiali formanti una croce, tagliare "sottopelle" i quattro lembi tirandoli e rovesciandoli all'esterno, quindi appoggiare una noce di burro e riportarli nella posizione iniziale. Cuocere a 170-190°C per tempi variabili secondo il peso. La temperatura al cuore dovrà essere dai 92 ai 94°C. I panettoni appena sfornati devono essere lasciati raffreddare in posizione capovolta per 8-10 ore. Il confezionamento deve essere effettuato in sacchetti di moplefan.



SAVE THE DATE

Da domenica 1 a mercoledì 4 dicembre 2019

GRUPPO 3A
sarà presente a



60° Fiera Internazionale del Gelato Artigianale

SAREMO FELICI DI POTERVI PRESENTARE LE GAMME
JOYCELATO, IRCA, DOBLA
E ALTRI PRODOTTI DELLE NOSTRE AZIENDE PARTNER
MARTELLATO, PONTIER, ALVARO BIDO, WOLF BUTTERBACK, LAZZARINI.

Fin dalla prima edizione, nel 1959, la MIC oltre che vetrina internazionale delle migliori proposte in fatto di prodotti, macchine e attrezzature per gelateria è occasione privilegiata per dibattere ed approfondire tematiche che interessano da vicino il gelatiere artigiano.

La Mostra Internazionale del Gelato Artigianale di Longarone è famosa anche per i suoi concorsi. A partire dalla storica "Coppa d'Oro", giunta alla 50ª edizione, i concorsi di MIC 2019 ruoteranno attorno alle eccellenze dei prodotti naturali.

FIERA DI LONGARONE (BL)

PADICLIONE A, CORSIA O | STAND I9/30

CALENDARIO EVENTI

Domenica 1 dicembre

Ore 11.00 - Show Cooking
RISCOPRI IL TORRONCINO CON JOYCELATO
con gli Ambassador IRCA.

Ore 14.00 - Show Cooking
DECORA LA TUA VASCHETTA CON LE IDEE IRCA E DOBLA
con gli Ambassador IRCA.

Lunedì 2 dicembre

Ore 11.00 - Show Cooking
TORTE E MONOPORZIONI CON ONE STRIP. LA RIVOLUZIONE IN CELATERIA
con il Maestro MASSIMO CARNIO.

Ore 14.00 - Show Cooking
CLI STAMPI DEI CAMPIONI DEL MONDO
con il Maestro MASSIMO CARNIO.

I due eventi sono organizzati in collaborazione con Martellato.

Martedì 3 dicembre

Ore 11.00 - Show Cooking
MIGNON ALLA FRUTTA
con il Maestro DANILO FRECUJA

Ore 14.00 - Show Cooking
DOLCI VERRINE PER TUTTE LE OCCASIONI
con il Maestro DANILO FRECUJA

I due eventi saranno accompagnati dalla degustazione di aperitivi alla frutta realizzati con le puree Pontier.



ovomaster

PERCHÈ SCEGLIERCI

Questi prodotti provengono esclusivamente da uova di categoria A, selezionate all'interno della nostra filiera controllata.



TUORLO D'UOVO

Questo prodotto in brick è comodo e pratico, si può dosare facilmente e conservare ordinatamente in frigo.



TUORLO D'UOVO PASTA GIALLA

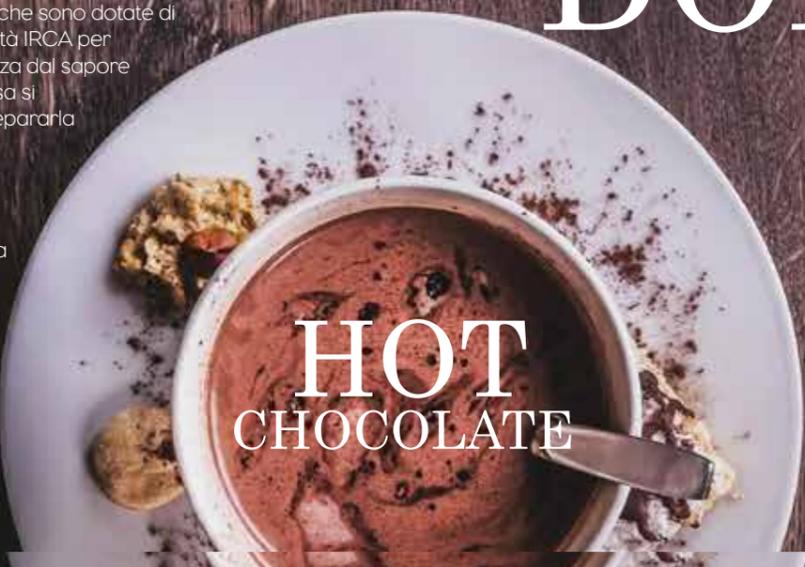
Questo prodotto è dedicato a quei professionisti che vogliono dare un colore più intenso alle loro creazioni.

UNA PAUSA DAVVERO DOLCE

Il cioccolato non è buono solo da assaggiare in purezza, ma anche da bere. Per tutte le pasticcerie e le bakery che sono dotate di angolo bar, la proposta di qualità IRCA per realizzare una cioccolata in tazza dal sapore intenso e dalla struttura corposa si chiama HOT CHOCOLATE. Prepararla è davvero facilissimo!

HOT CHOCOLATE 200 gr
Latte 1000 gr
Mescolare il preparato con una piccola parte del latte (circa 200 g), completare con il rimanente latte e portare a 90°C per 20 minuti con continua agitazione; raffreddare a 60°C sempre con continua agitazione. È possibile realizzare cioccolata calda anche con l'apposita cioccolatiera.

HOT CHOCOLATE



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!

FILIERA
CONTROLLATA

