

Vision

Magazine



puratos
Food Innovation for Good

GENNAIO - APRILE 2025

Periodico dedicato ai
panettieri, pasticciери e cioccolatieri





tastetomorrow
by Puratos

Hello!

QUALI SONO LE TENDENZE CHE GUIDERANNO LE SCELTE DI CONSUMO DEL 2025?

Fate felici i vostri clienti puntando sulle nuove tendenze che caratterizzeranno il 2025 nel campo della pasticceria, dei prodotti da forno e del cioccolato. Le opportunità sono tantissime e noi di Puratos vi aiutiamo a scoprirle. Le parole da non dimenticare per guardare al futuro con prospettive di crescita sono: nuovi sapori, alimenti a base vegetale, sostenibilità e salute. Andiamo con ordine, partendo dal cioccolato.

SCELTE SOSTENIBILI

I consumatori sono ben consapevoli delle sfide legate alla coltivazione e all'approvvigionamento degli ingredienti, specialmente per i prodotti a base di cacao, e per questo richiedono la massima trasparenza.

Assicurate quindi ai clienti che i vostri prodotti contengano cacao di origine etica, proveniente da aziende agricole che rispettano l'ambiente, e fatelo attraverso etichette e certificazioni.

PLANT BASED E SALUTE

Il consumo di alimenti a base vegetale è ormai un fenomeno diffuso, con un interesse globale costante per il cioccolato plant-based. Nel 2025 però offrire una sola opzione di cioccolato vegano non sarà più sufficiente. Sarà fondamentale ampliare le creazioni di cioccolato a base vegetale sperimentando con ingredienti complementari come frutta secca, preparati vegetali, cacao e avena. Questi ingredienti,

noti per essere sani, sostenibili e deliziosi, permetteranno di sviluppare una vasta gamma di prodotti a base di cioccolato vegetale che soddisfino le preferenze in continua evoluzione dei consumatori. Un quadretto di cioccolato fondente è delizioso, ma il cioccolato fondente arricchito con ingredienti energetici come noci, frutta e semi è ancora meglio. Un consiglio importante: non concentratevi solo sugli ingredienti, ma anche sui benefici che offrono per il benessere. Gli obiettivi di salute più comuni sono l'aumento dei livelli energetici, il sollievo dallo stress, il miglioramento della funzione cognitiva e il rafforzamento delle difese immunitarie.

LA SALUTE PASSA ANCHE DALL'INTESTINO

Passiamo ora ai prodotti da forno e partiamo da un grande classico: il lievito madre, che rimane la tendenza in più rapida crescita nel settore della panificazione. Il nostro consiglio? Provate a utilizzare il lievito naturale non solo per il pane tradizionale, ma anche per altre applicazioni, mescolando il suo sapore classico con ingredienti diversi. Anche in quest'ambito il tema della salute è strategico. L'attenzione si concentra sulla necessità di alimentare in modo corretto il nostro secondo cervello, l'intestino, perché un intestino sano è essenziale per il benessere fisico e mentale. Il consumatore sceglie ingredienti ricchi di fibre e alimenti arricchiti con prebiotici, probiotici e postbiotici e, inoltre, apprezza i prodotti locali. Le prelibatezze da forno realizzate con ingredienti di provenienza locale non solo sono percepite come più fresche, ma anche come più sane e gustose. Questo trend abbraccia anche sapori e formati che hanno un significato culturale. Dai tradizionali mooncakes cinesi ai pretzel tedeschi, i consumatori sono sempre più attratti da prodotti da forno che riflettono il loro patrimonio culturale e le tradizioni culinarie locali. Questo aggiunge un livello di autenticità e crea una connessione emotiva con i clienti.

NOVITÀ, MA NON SOLO.

Offrire i grandi classici della panetteria è un modo efficace per attirare clienti. Questi prodotti da forno sono una coccola facile da concedersi. Presentate una "collezione dei grandi classici" che evidenzia i prodotti più amati, focalizzandovi sull'autenticità e la maestria artigianale. I consumatori la adoreranno. Dulcis in fundo: cosa succederà nel 2025 nell'ambito della pasticceria? Di certo crescerà l'interesse per l'innovazione tecnologica. Questo successo non sorprende, considerando le possibilità pratiche e creative

LE PAROLE DA NON DIMENTICARE PER GUARDARE AL FUTURO CON PROSPETTIVE DI CRESCITA SONO: NUOVI SAPORI, ALIMENTI A BASE VEGETALE, SOSTENIBILITÀ E SALUTE

offerte dalle nuove tecnologie come l'IA, la stampa 3D e l'automazione. L'IA può ottimizzare la produzione con misurazioni estremamente precise degli ingredienti e garantire diete equilibrate, su misura per le esigenze specifiche di ciascuno. Pasticceri come Dinara Kasko utilizzano tecnologie generative dell'IA per sviluppare creazioni uniche e visivamente sbalorditive.

La Generazione Z e i Millennials hanno reso popolare la cultura della "piccola coccola" per cui si comprano un matcha latte o una ciambella gourmet come ricompensa per aver completato un compito o, semplicemente, come forma di cura di sé. Per molti giovani consumatori questo è un rituale quotidiano che porta gioia e felicità. Ma poiché sono anche consapevoli della propria salute e in particolare del consumo di zucchero, optano per un mini choux, mini tartine, macarons o petit fours.

La domanda globale di petit fours - un concetto di pasticceria che comprende una varietà di dessert in miniatura, elegantemente decorati e spesso serviti durante il tè - è in costante crescita. Questi dolci di dimensioni ridotte sono noti per i loro dettagli elaborati e sapori delicati. Il trend del perfetto porzionamento sta crescendo in molte aree e non sorprende,

dato che il 65% dei consumatori preferisce non scendere a compromessi sul gusto e sulle occasioni di consumo, optando per porzioni più piccole.

E a proposito di sapori nuovi vanno ricordati i gusti speziati, acidi e piccanti. Questa tendenza è cresciuta rapidamente e continuerà a essere rilevante per tutto il 2025. Sapori piccanti diffusi e amati provengono da frutti esotici e agrumi come yuzu, ugli, finger lime e lime makrut. Inoltre ingredienti a base di aceto, come l'aceto balsamico, e spezie fermentate, come kefir e kombucha, stanno guadagnando popolarità. Altri frutti che si adattano a questo profilo di sapore aspro includono ciliegie, mirtillo, lime secco, rabarbaro, melograno e tamarindo.

Gli spunti, come avete letto, sono innumerevoli, ma la differenza, come sempre, la fanno le persone. Noi di Puratos siamo al vostro fianco affinché qualità dei prodotti e successo imprenditoriale vadano di pari passo.

News & Eventi



31 Luglio 2024

ALBERTO MOLINARI RICONFERMATO PRESIDENTE DI AIBI

Il General Manager di Puratos Italia, Alberto Molinari, è stato riconfermato per un secondo mandato come presidente dell'Associazione Italiana Bakery Ingredients (AIBI) che rappresenta il 90% del settore degli ingredienti per panificazione, pasticceria e pizza. Sarà affiancato dai vicepresidenti Christian Skulte di Abs Food e Massimo Bettocchi di IREKS Italia. Il nuovo mandato mira a promuovere il valore del pane e dei prodotti da forno, evidenziando il loro impatto socioeconomico. La sinergia tra aziende e attori della filiera sarà fondamentale per affrontare le sfide del mercato attuale.



25 settembre 2024

IL NOSTRO ANTONIO MONTALTO NELL'ACCADEMIA MAESTRI PASTICCERI ITALIANI

Antonio Montalto è stato accolto nell'Accademia Maestri Pasticceri Italiani (AMPI). Questo riconoscimento segna un'importante fase della sua carriera, consentendogli di condividere la sua esperienza all'interno di una comunità di esperti e contribuire all'innovazione nella pasticceria italiana. Classe 1987, Montalto ha lavorato con rinomati chef come Alain Ducasse e vanta già un percorso professionale distintivo, avendo ricevuto diversi riconoscimenti, tra cui quello di miglior Pastry Chef da Gambero Rosso. La passione per la sostenibilità e l'uso di ingredienti di alta qualità si riflette nel suo approccio alla pasticceria.



29 Ottobre 2024

COLLABORAZIONE CON LA LIBERA UNIVERSITÀ DI BOLZANO PER UN FUTURO SOSTENIBILE

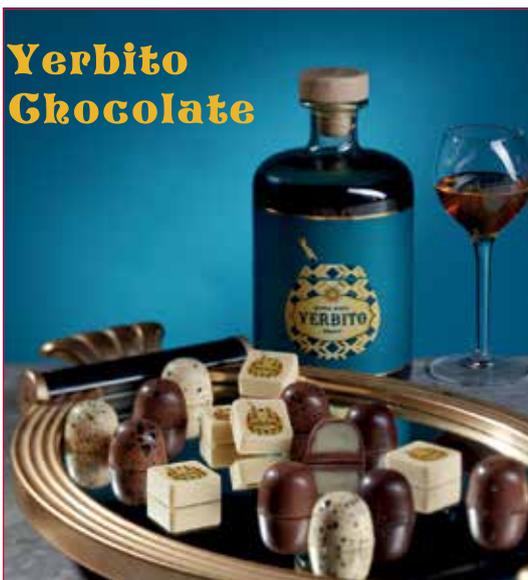
Puratos sostiene il Centro Internazionale sulle Fermentazioni degli Alimenti (ICOFF) presso il NOI Techpark di Bolzano. Inaugurato a fine ottobre, questo hub mira a sviluppare la ricerca congiunta - anche grazie accordi con altre aziende alimentari - per creare alimenti più sostenibili e nutrienti, sfruttando le antiche tecniche di fermentazione affinate con tecnologie moderne. Il sostegno, attraverso una borsa di studio, di Puratos alla giovane ricercatrice Selena Moirangthem evidenzia l'impegno nella ricerca per il miglioramento dei processi alimentari, confermando una sinergia avviata 25 anni fa con esperti del settore.



29 Ottobre 2024

PURATOS ROSSETTO, INAUGURA L'INNOVATION CENTER A CUNEO

Puratos Rossetto rafforza la sua presenza in Piemonte e Liguria. Il 18 novembre scorso, infatti, è stato inaugurato l'Innovation Center a Cuneo. Questo hub di 1.400 metri quadrati è dedicato alla formazione e all'innovazione per panificatori e pasticceri. Al centro si organizzano corsi, workshop e dimostrazioni con Maestri Pasticcieri. Nel corso della cerimonia il Direttore Generale, Pierangelo Rossetto, ha sottolineato l'importanza della collaborazione con i clienti per fornire soluzioni pratiche e all'avanguardia nel settore, puntando su sinergie solide per promuovere la crescita e l'eccellenza.



28 Novembre 2024

IL CIOCCOLATO BELGA SI SPOSA CON IL LIQUORE DI YERBA MATE URUGUAIANO

La Brussels House di Milano ha celebrato la fusione tra la tradizione del cioccolato belga e quella della yerba mate uruguaiana. Il 28 novembre, infatti, ha ospitato il lancio di una nuova linea di praline creata da Yerbito e Puratos Italia. Le praline combinano cioccolato bianco con il liquore Yerbito e sono state create presso l'Innovation Center di Parma sotto la direzione del pasticciere Yuri Cestari. Con focus sui mercati statunitense e italiano, il progetto si distingue per la sostenibilità, grazie all'approvvigionamento di cacao attraverso il programma Cacao-Trace. Un perfetto esempio di gustosa innovazione per rispondere alle esigenze del mercato.



Novembre 2024

NON SI SMETTE MAI DI IMPASTARE

È una delle attività più importanti che impegnano i nostri Technical Advisors con continuità, anche se i nostri partner difficilmente la conoscono. Questa volta però facciamo un'eccezione e vi facciamo sbirciare nel back stage per raccontarvi del più recente momento di alta formazione che ha coinvolto i nostri super specialisti che a novembre, a Parma, hanno avuto la possibilità di seguire gli insegnamenti del pasticciere Sylvain Lecompte e del panificatore Jean Larroque: due giganti che ci hanno ricordato che nella vita non si smette mai di imparare, pardon, di impastare.



Parola a voi!

Intervista ad **Antonio Santoro**

Panificio - Santoro dal 1962

Dal 1962, un esempio di evoluzione e ottimismo. Un'azienda familiare che guarda al futuro con passione e concretezza.

Appassionati e concreti, capaci di interpretare nel modo migliore l'evoluzione della domanda, profondamente cambiata dal 1962, anno della fondazione, a oggi. Il panificio Santoro 1962 rappresenta un esempio positivo di come un'azienda dalla forte impronta familiare possa evolvere, crescere e guardare al futuro con ottimismo. «Tutto ebbe inizio nel 1962 quando ad Ariano Irpino aprì, grazie all'intuizione di mia madre, un piccolo forno che, complessivamente, occupava circa 70 metri quadri. Allora la richiesta di

pane era decisamente più elevata e, nonostante le attività analoghe alla nostra fossero numerose, lo spazio c'era,» ci racconta Antonio Santoro che oggi con la sorella e il fratello guidano l'azienda avviata dai genitori. Dopo un buon inizio che consentì al padre di Antonio di rientrare dal Canada dove aveva dovuto emigrare, arrivò un repentino cambio della viabilità che, sul piano logistico, isolò il negozio e spinse, negli anni '70, la famiglia Santoro a spostarsi nel capoluogo, Avellino, dove peraltro si trovava già una buona parte dei loro clienti.

Impegno e qualità dei prodotti consentirono di conquistarsi letteralmente nuove fette di mercato. In particolare, riuscirono a diventare fornitori di pane per la piccola, media e grande distribuzione del territorio. Un mercato che permise all'azienda di crescere ulteriormente e di fare nuovi investimenti in attrezzature sempre più moderne e di aumentare la produzione. A un certo punto, però, le cose, come sempre accade nella vita, cambiarono nuovamente: la grande distribuzione iniziò a produrre il pane internamente. «Naturalmente tutto ciò ha



I SACRIFICI CI SONO, MA NON MANCANO LE SODDISFAZIONI: IL PIACERE DI UN CLIENTE CHE TI RINGRAZIA È INEGUAGLIABILE

avuto conseguenze anche sulla nostra attività determinando una contrazione delle vendite» spiega Antonio «e così abbiamo scelto di esplorare strade nuove, andando a proporre prodotti che s'integrassero, senza sovrapporsi, con quelli già presenti nei negozi della grande distribuzione puntando sul secco, come ad esempio i biscotti di mais e di grano, e sulla produzione di mollica di pane». I risultati, grazie alla caparbità della famiglia Santoro e al mantenimento di

un'ottima qualità dei prodotti, sono arrivati e oggi il lavoro continua a essere tanto, come ricorda Sonia, sorella di Antonio che da sempre è alla guida della produzione. «Oggi, una giornata come tante, sono andata in laboratorio intorno alle cinque. Ho concluso alle diciotto circa, a volte finisco anche più tardi. I sacrifici ci sono, ma è altrettanto vero che non mancano le soddisfazioni: il piacere di un cliente che ti ringrazia è ineguagliabile». Oggi il panificio Santoro 1962, con i suoi 1.500 metri quadrati

di laboratorio è uno dei più attrezzati e moderni della Campania e per il territorio è sicuramente un punto di riferimento, come ci ricorda Marco Marrazzo dell'azienda Agrovo, importante realtà nel settore della distribuzione di semilavorati e materie prime per pasticceria, gelateria e panificazione, che ha segnalato l'azienda alla quale fornisce anche prodotti Puratos. «Ciò che stiamo apprezzando veramente molto di Puratos sono l'assistenza e l'affiancamento che l'azienda ci assicura attraverso i loro bravissimi tecnici» conclude Giulia, moglie di Antonio anche lei impegnata in azienda. Noi di Puratos non possiamo che fare i complimenti al panificio Santoro 1962 e sottolineare la collaborazione con loro rispecchia perfettamente i valori della nostra azienda che, da sempre, si propone come partner per offrire prodotti di alta qualità e sostenere la crescita imprenditoriale.

Prodotti & Ricette



Cubease

IL NUOVO ALLEATO DI PANIFICAZIONE

Coadiuvante multifunzionale che conferisce estrema tolleranza, volume e freschezza ai prodotti finiti, in soli due centimetri! Imbattibile da stoccare permette un'ottimizzazione del magazzino: con un cubetto da 10 grammi si lavorano 10 kg di farina. Semplice e pratico: riduce i tempi di dosaggio, e azzerà gli errori nelle pesate. Perfetto per un'infinità di utilizzi: per prodotti salati e dolci sia croccanti che soffici.



60 Days Vietnam Dark 74 CT

DAL CACAO AL CIOCCOLATO IN MENO DI 60 GIORNI!

Grazie al nostro processo Cacao-Trace completamente integrato, è possibile catturare il gusto incredibile del cacao fresco e racchiuderlo in un cioccolato straordinario. Prodotto proprio presso il suo paese d'origine, 60 Days offre il gusto più puro e naturale del cacao. Sarete conquistati dal suo bouquet aromatico dove note di cacao tostato si accompagnano a profumi fruttutati e agrumati.



PatisFrance Praliné Noisette 50%

NOCCIOLA PRALINATA: UNA DELIZIA SENZA CONFINI!

PatisFrance Praliné Noisette 50% è una pasta pralinata cremosa, realizzata con il 50% di nocciole tostate. Dal gusto ricco e intenso, è ideale per aromatizzare, farcire e arricchire ogni creazione di pasticceria e cioccolateria. Perfetta sia in purezza che combinata con altri ingredienti, offre infinite possibilità grazie alla sua versatilità unica.



Tegral Satin Creme Cake

VERSATILITÀ, SEMPLICITÀ DI UTILIZZO E GUSTO DELIZIOSO!

Noi di Puratos sappiamo che la texture del prodotto ne arricchisce e valorizza il gusto.

Per questo alla versatilità di Satin aggiungiamo anche la tecnologia! I prodotti Satin, infatti, contengono Acti-fresh, l'innovativa tecnologia enzimatica che consente di mantenere le tue creazioni più soffici e morbide nel tempo, permettendo ai tuoi clienti di apprezzare al massimo i tuoi prodotti.



Miroir Plus Glassage Neutre

LUCENTEZZA E STABILITÀ PER PRODOTTI IRRESISTIBILI

L'occhio vuole la sua parte, specialmente in pasticceria. Una valutazione attenta e senza compromessi della giusta glassa per i prodotti di pasticceria fine, diventa quindi cruciale per attrarre il consumatore ed incentivarlo all'acquisto.

Il nuovo Miroir Plus Glassage Neutre è la scelta vincente : la sua finitura liscia e brillante a lungo nel tempo, rende i prodotti estremamente eleganti ed accattivanti, sia a stoccaggio positivo che negativo.



Topfil Apple Cube 86%

IL SAPORE NATURALE DELLE MELE

Dona un gusto genuino e intenso alle tue creazioni con Topfil Apple Cube 86%, farcitura in pezzi con l'86% di mela, dalla consistenza densa e croccante. Ideale per preparazioni pre e post cottura.

Tourte de Seigle



Stefano Pili

Technical Advisor Bakery

SUGGERIMENTI

Per una struttura più caratteristica, gelatinizzare la farina di segale tipo 2 andando a miscelarla con parte dell'acqua dell'impasto, circa la metà, già portata a bollore. Dopodiché lasciar stemperare in ambiente per 30 minuti prima di procedere con l'impastamento.

INGREDIENTI e PROCEDIMENTO

Easy Segale 50	500 g
Farina di Segale tipo 2	500 g
O-tentic Origin	40 g
Acqua	730 g
Sapore Salome	50 g

Tempo d'impasto	6 minuti in prima velocità e 6 minuti in seconda velocità, aggiungendo l'acqua gradualmente.
Temperatura d'impasto	26°C.
Riposo di massa	50 minuti a T° ambiente.
Formatura	Spezzare da 850 g e creare delle forme tonde che andranno riposte capovolte all'interno di cestini infarinati.
Lievitazione	60 minuti a 30°C con il 75% U.R.
Formatura finale	Capovolgere su un telo da infornamento e spolverare con abbondante farina bianca.
Temperatura del forno	230°C.
Tempo di cottura	60 minuti, con abbondante vapore.

Torta di mele



INGREDIENTI e PROCEDIMENTO

Frolla sablé

Farina debole	650 g
Fecola	45 g
Burro	360 g
Zucchero a velo	270 g
Polvere di mandorla	100 g
Uova	150 g
Baccello di vaniglia	1pz g
Sale Maldon	3 g

Cake Mela

Tegral Satin Creme Cake	1000 g
Uova	350 g
Olio	300 g
Acqua	210 g
Topfil Apple Cubes 86%	270 g

Crumble

Zucchero di canna	300 g
Farina debole	300 g
Polvere di mandorla	300 g
Burro freddo a cubetti	120 g

Decorazione

Belcolade Noir Selection CT	q.b.
-----------------------------	------

Frolla sablé

In una planetaria munita di foglia ammorbidire il burro con vaniglia, sale, zucchero a velo e polvere di mandorla. Quando il composto risulterà omogeneo inserire a filo le uova. Infine, unire la farina con la fecola fino a completo assorbimento. Evitare di impastare troppo a lungo. Ritagliare un disco alto 1 cm in un anello diametro 18 cm. Pre-cuocere.

Cake Mela

Miscelare tutti gli ingredienti, tranne la mela, per 4 minuti a velocità medio/alta. Inserire la farcitura alla mela e mescolare per 1 minuto a velocità bassa fino a completo assorbimento. Colare il composto per $\frac{3}{4}$ nello stampo in silicone. Cuocere a 165°C in forno ventilato per 20/25 minuti.

Crumble

Miscelare tutti gli ingredienti in planetaria munita di frusta alla velocità bassa per 5 minuti. Trasferire in frigorifero.

Assemblaggio

Miscelare il cake alle mele e prima di colarlo nell'apposito anello sulla base inserire il disco di frolla, precedentemente pre-cotto. Ricoprire tutta la superficie con il crumble e cuocere rispettando i tempi indicati. Tempi e temperature potrebbero cambiare a seconda della tipologia di forno. Per la fascia di cioccolato da usare come decorazione: lasciare una teglia 60x40 in un congelatore a -18°C per 12h. Utilizzare del cioccolato fuso (45/50°C). Stendere il cioccolato rapidamente sulla teglia. Per shock termico il cioccolato risulterà plastico e darà la possibilità di creare delle fasce da tagliare a piacere.



Simone Ghirardi

Technical Advisor Pâtisserie

SUGGERIMENTI

Per una frolla sablé perfettamente lavorabile, assicurarsi che il burro sia a una temperatura di circa 18-20°C.

Brownie



Nicola Visceglia

Technical Advisor Pâtisserie

SUGGERIMENTI

Per una cottura omogenea, evitare di aprire il forno durante i primi 15 minuti.

Dopo il raffreddamento, tagliare i brownies con un coltello ben affilato per ottenere un taglio pulito.

Il temperaggio del cioccolato deve essere effettuato con precisione per evitare che la decorazione risulti opaca o troppo fragile.

INGREDIENTI e PROCEDIMENTO

Brownie

Tegral Satin Cake	
Cioccolato Belga CT	500 g
Olio di Semi	200 g
Acqua	25 g
Belcolade Noir Selection CT	150 g
Uova	250 g

Decorazione

Belcolade Noir Selection CT	q.b.
Carat Supercrem Cocoa 325 CT	q.b.

Brownie

Sabbiare i primi 4 ingredienti sino ad ottenere un composto omogeneo. Aggiungere le uova e impastare fino a che l'impasto non risulterà omogeneo. Stendere a 2,5cm, far stabilizzare 10 minuti in freezer, foderare gli stampi e conservare in frigorifero.

Decorazione

Temperare il cioccolato Belcolade Noir Selection 55%. Colare il cioccolato tra due fogli di acetato e, quando inizia a cristallizzare, incidere una forma con la stessa misura della base del brownie (9x3 cm). Dressare una piccola striscia di Supercrem Cocoa sul brownie e applicare la decorazione.

Honey Comb



INGREDIENTI e PROCEDIMENTO

Frolla basca al cacao

Burro Secco 84%	296 g
Zucchero a Velo	101 g
Sale	1,70 g
Farina Pasticceria	348 g
Mandorla pelata in polvere	141 g
Uova	43 g
Tuorli	33 g
Belcolade Polvere di Cacao Ct	33 g

Streusel Nocciola e Grano Saraceno

Patisfrance Praliné	
Noisette 50%	570 g
Grano saraceno tostato	120 g
Feuilletine	10 g
Fior di Sale	1,2 g
Vaniglia In Polvere	1 g

Ganache da cottura

60 Days Vietnam Dark 74 CT	207g
Panna 35%	466 g
Glucosio	93 g
Uova	186 g
Tuorli	47 g

Caramello al cioccolato al latte

Panna 35%	125 g
Latte	125 g
Fava Tonka grattata	¼ Pc
Vaniglia tostata	4 g
Tremolina	12,5 g
Zucchero	140 g
Burro	20 g
Belcolade Origins	
Camerun 45 CT	160 g

Frolla basca al cacao

Sabbiare burro, zucchero, sale, farina setacciata, polvere di cacao e mandorla in polvere. Aggiungere uova e tuorli; far riposare in frigorifero. Stendere tra due fogli di carta forno a 36 mm x 27 mm x 3 mm in un telaio.

Streusel Nocciola-Grano Saraceno

Miscelare tutti gli ingredienti in quest'ordine.

Ganache da cottura

Portare a bollore la panna con il glucosio. Versare sul cioccolato e mescolare a 60°C, aggiungere uova e tuorli ed emulsionare. Versare nelle tartellette e cuocere a 108°C per 11 minuti.

Caramello al cioccolato al latte

Tostare i baccelli di vaniglia a 175°C per 8 minuti. Aprire i baccelli; prendere la polpa e mettere tutto in infusione con la fava tonka per 15 minuti. Aggiungere la tremolina e riscaldare. Caramellare lo zucchero e aggiungere l'infuso di vaniglia filtrato. Incorporare il burro e versare immediatamente sul cioccolato. Mescolare e lasciar raffreddare.

Assemblaggio

Cuocere le basi di frolla basca al cacao a 160°C per circa 12 minuti. Colare 5 g di caramello al cioccolato nelle tartellette; adagiare 5 g di croccante alla nocciola. Coprire con 20 g di ganache da cottura. Cuocere e lasciar raffreddare. Questa crostata può essere consumata tiepida.



Alessandro Nirchio

Technical Advisor Chocolate

SUGGERIMENTI

La temperatura gioca un ruolo chiave in questa ricetta: mantieni il burro freddo durante la preparazione della frolla, rispetta i 60°C per la ganache ed evita di surriscaldare il caramello durante la sua preparazione.

La ganache da cottura può essere aromatizzata utilizzando dei tè o delle spezie. Basterà fare un'infusione nella panna calda per 5 minuti nel caso dei tè, e per 15 minuti per le spezie.

Parola di esperto



Luca Montersino

Belcolade Brand Ambassador

Inclusività: un principio etico imprescindibile che si traduce in una vasta gamma di dolci senza glutine, senza lattosio e a basso contenuto di zuccheri.

Dolci per tutti, senza compromessi sul gusto: questa è la filosofia di Luca Montersino, un maestro pasticciere che sta rivoluzionando il mondo dei dessert. Con oltre 25 anni di esperienza, Montersino non solo eccelle nella creazione di irresistibili capolavori dolciari, ma si impegna attivamente a rendere la pasticceria un'esperienza accessibile a tutti, indipendentemente dalle intolleranze alimentari o dalle scelte dietetiche. Questo impegno, frutto di un approccio non convenzionale che coniuga tradizione e innovazione, lo ha portato a creare una pasticceria salutistica e inclusiva, capace di soddisfare le esigenze di tutti i consumatori. Un impegno etico che si riflette anche nella sua recente nomina a Brand Ambassador di Belcolade. La formazione di Montersino affonda le sue radici nella solida tradizione pasticceria italiana, ma la sua creatività non si limita a riproporre ricette classiche. Le rivisita e le reinventa costantemente, fondendo le tecniche tradizionali con approcci innovativi e sperimentali. Questo si riflette in ogni sua creazione: dalla rivisitazione della classica Sacher, disponibile anche in versione senza glutine e senza lattosio, mantenendo intatta la sua ricchezza e intensità di sapore, ai suoi biscotti fragranti e leggeri, realizzati con miscele di farine alternative studiate per chi soffre di intolleranze. Non si tratta di semplici adattamenti, ma di una vera e propria trasformazione, dove la ricerca della massima qualità degli ingredienti e la profonda conoscenza delle tecniche di

lavorazione sono fondamentali. «L'inclusività in cucina è un gesto d'amore che richiede conoscenza e creatività per soddisfare tutti i palati senza esclusioni. Ogni persona dovrebbe avere la possibilità di gustare un dolce senza rischi per la salute».

L'attenzione ai dettagli è maniacale: ogni ingrediente viene scelto con cura, ogni passaggio viene eseguito con precisione, per ottenere un risultato finale perfetto in termini di gusto, consistenza ed estetica.

Per Montersino, l'inclusività non è una moda passeggera, ma un principio etico imprescindibile che si traduce in una vasta gamma di dolci senza glutine, senza lattosio e a basso contenuto di zuccheri, tutti realizzati con ingredienti di primissima qualità. I suoi "Baci di Dama" senza lattosio, ad esempio, dimostrano come sia possibile preservare la croccantezza e il sapore inconfondibile di un dolce classico, adattandolo alle esigenze di chi soffre di intolleranze.

L'impegno di Montersino si estende ben oltre la creazione di dolci inclusivi. E la sua recente nomina a Brand Ambassador di Belcolade, il marchio di cioccolato di alta qualità di Puratos, ne è una testimonianza concreta. «Sono molto felice e orgoglioso di far parte della squadra Belcolade come Brand Ambassador. Il cioccolato è un ingrediente che amo profondamente e considero una delle più belle espressioni dell'arte pasticciera. Questo ruolo mi offre l'opportunità di mostrare un prodotto fantastico e di condividere con un pubblico

ABBIAMO PROVATO VARIE FORMULE E ALLA FINE SONO NATE DUE RICETTE PERFETTE

ampio la mia visione di una pasticceria innovativa e inclusiva. Spero di ispirare altri professionisti a scoprire il potenziale del cioccolato e a creare prodotti apprezzabili da tutti, anche da chi ha esigenze alimentari particolari». Questa collaborazione si sposa perfettamente con la missione di Puratos, che punta a sviluppare proposte sempre più attente al benessere e alla salute delle persone e alla sostenibilità ambientale e sociale.

Oltre alla sua attività di pasticciere, Montersino si dedica con passione alla formazione di giovani professionisti, trasmettendo non solo tecniche specifiche, ma anche una visione olistica del mestiere, che abbraccia la creatività, la sostenibilità e l'inclusività. «Ai ragazzi che vogliono intraprendere questa professione - ricorda - consiglio di non smettere mai di sperimentare, perché la vera innovazione nasce dalla curiosità e dalla voglia di esplorare».



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