

I NUOVI ORIZZONTI DELLA PANIFICAZIONE MODERNA

Il Marketing Risponde
Crisi di identità

Il pane è l'alimento che non manca in nessuna casa italiana, perchè è semplice, gustoso e si accompagna ai prodotti tipici della nostra cucina. È naturale associare al pane il pensiero della genuinità, così come la figura del panettiere. **Ma allora perchè si vende sempre meno pane fresco artigianale? E perchè invece cresce il consumo di pane a lunga conservazione?** Perchè agli occhi del consumatore il panettiere ha perso al sua identità. La caratteristica del pane industriale è quella di non avere nè il gusto nè il profumo del pane tradizionale. Purtroppo, però, oggi spesso neanche il pane artigianale possiede quel gusto e quel profumo che lo rendono riconoscibile. L'imitazione dei metodi di produzione industriali e l'uso di sostituti delle farine di grano ne hanno cancellato l'identità. E questo

si è riflesso sulla figura del panettiere, portando i consumatori a non percepirne più il valore. Poco importa che in Italia ci siano ancora valenti maestri: la loro figura emerge per il valore dell'individuo, ma non qualifica la categoria. Queste considerazioni si possono riassumere in un solo concetto: **il prezzo del pane artigianale è troppo basso perchè un bravo panettiere possa vivere di solo pane.** E all'origine di ciò sta il fatto che i panettieri, abbagliati dalla ricerca dei volumi, non hanno adeguato il prezzo alla qualità, al punto che i pani morbidi a lunga conservazione si vendono sempre di più e spesso a prezzi anche maggiori di quelli artigianali. Per un meccanismo paradossale, oggi agli occhi del consumatore il panettiere vale il prezzo del suo pane. *Piero Gabrieli*



La parola allo psicologo

Il **Dalai Lama Personality Test** ti aiuta a capire chi sei e chi sono le persone che ti circondano. È un test che si esegue nel giro di pochi minuti e disegna la personalità nei tratti relazionali. **Può essere utilizzato per delineare alcuni tratti caratteriali dei propri collaboratori.** Le risposte al test forniscono una chiave per descrivere quali sono le tue priorità nella vita (A), la tua relazione con gli altri e il sesso (B) e le tue emozioni nei confronti delle persone che ti circondano (C). Troverai la spiegazione delle tue risposte sul prossimo numero di Dolcesalato, all'interno dell'inserito di Accademia del Pane o sul sito www.accademiadelpane.com

Il Panettiere Risponde
Non è solo
una questione di forza

La farina adatta a ciascuna lavorazione deve essere scelta in base alle caratteristiche che si vogliono ottenere dall'impasto: la tenacità, cioè il grado di resistenza alla deformazione, l'elasticità, ossia la capacità di recuperare velocemente la forma iniziale dopo la deformazione e, infine, l'estensibilità, cioè il massimo grado di deformazione che può essere raggiunto dall'impasto prima della sua rottura. Per misurare queste caratteristiche, che si chiamano reologiche, esistono vari strumenti tra i quali citiamo come esempio:

- il **farinografo Brabender**;
- l'**estensografo Brabender**;
- l'**alveografo Chopin**

Le caratteristiche reologiche che si misurano più comunemente sono le seguenti:

- il **grado di assorbimento dell'acqua**, espresso in percentuale, permette di valutare la forza della farina: più acqua assorbe e più è forte;
- il **tempo di sviluppo**: generalmente le farine deboli hanno un tempo di sviluppo veloce, mentre le farine forti si sviluppano lentamente a tutto vantaggio del gusto;
- il **grado di resistenza dell'impasto** all'estensione dopo un periodo di riposo, in modo da correlare l'estensibilità al passare del tempo di maturazione dell'impasto;
- il **grado di deformabilità dell'impasto** in relazione al tempo di lievitazione.

Per questo motivo la forza non può essere l'unico parametro di valutazione di una farina, perchè altri parametri ne descrivono il comportamento in fase di impasto. *Michel Angelo*

Accademia del Pane sul web

È on line il sito di Accademia del Pane (www.accademiadelpane.com). Abbiamo scelto il suffisso .com perchè vogliamo rivolgerci anche a chi apprezza il pane italiano all'estero, per diffondere le tecniche di lavorazione del buon pane. Nel sito c'è anche un blog dove i visitatori possono lasciare commenti o porre domande. Il sito non è dedicato solo agli operatori del settore, ma anche ai consumatori che possono dialogare direttamente con i panifici aderenti al circuito.

Riccardo ANTONIOLO

Il "Filoncino" è una ricetta messa a punto da Riccardo Antonolo per il Laboratorio, Centro di ricerca e sviluppo dei prodotti da forno nell'ambito del progetto Accademia del Pane



Come nasce
la ricetta

Questo filoncino è una rivisitazione del classico tiramisù, riproposto con una forma adatta sia alla consumazione in piedi sia al tavolo. La forza di questo prodotto sta nella giusta consistenza del biscuit al tiramisù: né troppo croccante, né troppo morbido.

Chi può proporre
il filoncino

La ricetta proposta può essere realizzata da panettieri che dispongono di locali con area di somministrazione e reparto dolci da forno ben assortito oltre che pasticcerie.

Come e quando
offrire il prodotto

Prodotto dolce adatto come prima colazione o come merenda. Si abbina perfettamente con succhi e spremute di frutta, oltre che con caffè e cappuccino. È una rivisitazione del tiramisù, ma molto più leggero, ed è ideale per una merenda sana ed equilibrata.

FILONCINO AL MASCARPONE

Biscotto al caffè

- Farina Bignè e Dolci Fritti 240 g
- Mandorle 600 g
- Tuorli d'uovo 250 g
- Ovo albumine 20 g
- Caffè liquido* 660 g
- Caffè in polvere 30 g
- Ovo albumine 80 g
- Zucchero 200 g

Montate i tuorli con 20 g di ovo albumine, 160 g di caffè liquido, il caffè in polvere e le mandorle. A parte, montate il caffè liquido rimasto con le rimanenti ovo albumine e lo zucchero. Unite le due montate e la farina. Stendete 500 g di massa su una teglia e mettete in forno a 230°C per 8 minuti circa. *Ottenuto con 950 g di acqua e 50 g di caffè solubile

Mousse al mascarpone

- Cioccolato fondente 70% 1000 g
- Panna 35% m.g. 1000 g
- Sciroppo di glucosio 200 g
- Pasta di nocciola 200 g

Portate l'acqua e lo zucchero a 121°C. Montate i tuorli e unite lo sciroppo a 121°C. Quindi, unite la colla di pesce ammollata. Fate raffreddare in planetaria fino a 30°-35°C e unite il mascarpone, frustando energicamente. Infine, incorporate la panna semimontata.

Ganache al cioccolato

- Cioccolato fondente 70% 1000 g
- Panna 35% m.g. 1000 g
- Sciroppo di glucosio 200 g
- Pasta di nocciola 200 g

Scaldare a 85°-90°C la panna e lo sciroppo di glucosio e versarli sul cioccolato, unendo anche la pasta di nocciola. Raffreddate metà della ganache, con sac-à-poche con bocchetta liscia da 8 formate dei filoncini e abbattete a -20°C. Tenete a parte il resto della ganache.

Montaggio

Ricavate dal biscotto dei rettangoli larghi circa 11 cm e spalmatevi sopra uno strato sottile della ganache al cioccolato tenuta da parte. Con il sac-à-poche, formate una striscia di mousse al centro di ogni rettangolo, quindi inserite nel mezzo il filoncino di ganache e arrotolate ottenendo un cilindro. Tagliate in filoncini di circa 9-10 cm di lunghezza.