

SI APRE LA STAGIONE DEI CORSI DI ACCADEMIA DEL PANE

Il Marketing Risponde  
Non solo pane!

Grande successo per il corso di inaugurazione del calendario 2007 di Accademia del Pane in ciascuna delle sedi proposte, con un afflusso veramente notevole! La vera vittoria, a detta degli organizzatori, è l'entusiasmo con cui i panettieri coinvolti hanno accolto la filosofia di Accademia del Pane condividendone gli intenti. In questo periodo così difficile in cui i rincari delle materie prime incidono non poco sui bilanci dei panifici, l'idea giusta fa la differenza. Offrire



alle imprese artigiane della panificazione strumenti concreti per affrontare il mercato è la forza di Accademia del Pane, tenendo presente che oggi il panettiere non può vivere di solo pane, ma deve necessariamente ampliare la gamma con prodotti di pasticceria da forno, di focacceria e somministrare colazioni e aperitivi. Naturalmente, rinnovando l'organizzazione degli spazi di vendita e formando il personale a comportamenti commerciali adatti alla vendita di prodotti ad alto valore aggiunto.



Riccardo ANTONIOLO

La "brioche" 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



La parola allo psicologo

Chiave di lettura del Dalai Lama test (pubblicato su Dolcesalato n. 71, settembre 2007. Fonte: Personalità Pro Software)

Soggetto	Significato	La priorità assegnata alle voci della colonna "Soggetto" definisce le priorità nella propria vita elencate nella colonna "Significato"
Mucca Pecora Maiale Tigre Cavallo	Carriera Amore Denaro Orgoglio Famiglia	
Soggetto	Significato	Gli aggettivi attribuiti alle voci della colonna "Soggetto" descrivono le caratteristiche caratteriali elencate nella colonna "Significato"
Cane Topo Mare Gatto Caffè	<ul style="list-style-type: none"> <li>La tua personalità</li> <li>La personalità del tuo partner</li> <li>La personalità dei tuoi nemici</li> <li>La tua idea del sesso</li> <li>Com'è la vita</li> </ul>	
Soggetto	Significato	Gli aggettivi attribuiti alle voci della colonna "Colori" descrivono le caratteristiche caratteriali elencate nella colonna "Significato"
Giallo Rosso Verde Arancio Bianco	<ul style="list-style-type: none"> <li>Una persona cui sei riconoscente</li> <li>Il tuo vero amico</li> <li>La persona che ami veramente</li> <li>La tua anima gemella</li> <li>Una persona che ricorderai per il resto della tua vita</li> </ul>	

Il Panettiere Risponde  
L'unione fa la forza

Il 12 settembre scorso Accademia del Pane ha inaugurato il primo calendario di corsi per l'ottenimento della prima biga e l'adesione al circuito. Tanti i colleghi panificatori presenti e soprattutto tante curiosità e interrogativi da soddisfare. Al termine della giornata, interessantissima per l'argomento e per le modalità di esposizione, ho condiviso pareri e considerazioni con alcuni dei presenti e mi sono trovato d'accordo con loro che, in questo momento così delicato per la nostra categoria, più che mai, l'unione fa la forza. Unione di intenti, intendo, per ridare all'immagine del panificio il valore e l'apprezzamento che merita. Chi ha partecipato all'incontro ha convenuto che l'unica strada percorribile per rilanciare i panifici di piccola dimensione e conservare la tradizione dei pani italiani, è quella di orientarsi alla vendita di prodotti diversi dal pane. Prodotti di pasticceria e di focacceria che però non siano in concorrenza con le pasticcerie e le pizzerie d'asporto, proprio come Accademia del Pane intelligentemente propone. Da questo punto di vista sono rimasto particolarmente impressionato dalla novità delle ricette proposte e soprattutto dal fatto che siano state pensate e messe a punto per non disturbare la normale produzione di un laboratorio dove fino a ieri si produceva solo pane. Merito anche della selezione delle materie prime e delle tecniche di lavorazione che verranno dimostrate nei successivi incontri.

Anche l'idea di proporre ai panettieri una formazione sul tema della preparazione e servizio di caffè e tè di pregiata selezione schiude nuovi orizzonti commerciali e apre la strada per l'evoluzione del panificio in locale di intrattenimento di elevata qualità. L'esposizione del programma dei corsi e della modalità didattica mi ha fatto capire che finalmente avremo l'opportunità di disporre di ricette realizzabili con facilità per produrre pani, dolci e focacce di sicuro interesse per i nostri clienti. Michel Angelo

Brioche al mais e arancia

- Farina Molino Quaglia Nova 1750 g
- Farina Molino Quaglia Ottimais 600 g
- Germe di Grano Molino Quaglia 15 g
- Biga (45% umidità, 1% lievito) 750 g
- Zucchero semolato 550 g
- Pasta d'Arancio 550 g
- Lievito di Birra 100 g
- Uova intere 1300 g
- Burro 400 g
- Sale 45 g
- Buccia d'arancia grattugiata 3 n
- Bacche di vaniglia 2 n

Procedimento

Sciogliete lo zucchero con la pasta d'arancio nelle uova intere. Mettete nell'impastatrice le farine con il germe di grano e impastate per 3-4 minuti con 2/3 del composto di zucchero e uova. Unite la biga, il resto del composto di zucchero e uova e il lievito di birra. Impastate nuovamente per 5-7 minuti in 2ª velocità. Una volta formata la maglia unite il burro, il sale e gli aromi e impastate altri 3 minuti in 1ª velocità. Togliete l'impasto e lasciatelo puntare per circa 1 ora sul banco. Dopo un'ora allargate l'impasto e pressatelo per scaricare l'anidride carbonica creatasi nella prima fase di lavorazione. Lamine con 250 g di burro per chilo di impasto con chiusura a 5, dando 2 giri doppi. Tirate la pasta a uno spessore di 4-5 mm, formate dei rettangoli del peso di 60 g circa e formate dei cilindri arrotolati su loro stessi. Lasciate lievitare per circa 5 ore alla temperatura di 26°/28°C con umidità all'80 per cento. Una volta lievitati, spennellate la superficie con un uovo sbattuto e fate delle incisioni sulla lunghezza e larghezza per dare la forma di piccole pannocchie.



L'abbinamento

Questa brioche è una proposta perfetta per la prima colazione o la merenda. Si abbinata perfettamente con succhi e spremute di frutta, ma anche con il caffè e il cappuccino.

Chi può proporre la brioche

Il dolce è stato pensato per quei panifici che hanno introdotto la vendita di prodotti di pasticceria monoporzione da vendere in confezioni singole.

Pensata per...

Oltre a essere indicata per la prima colazione di adulti e bambini, questa brioche rappresenta una valida alternativa alle classiche merende industriali ed è perfetta per i più piccoli, anche per il consumo fuori casa.

Se desiderate rivolgere qualche domanda a uno dei nostri esperti o avere ulteriori informazioni in merito a questa ricetta scrivete a: e.cugini@dolcesalatomagazine.org