



Il Marketing Risponde

Quanto è importante la localizzazione di una panetteria?

Moltissimo, per la definizione della gamma di prodotti da vendere e per il livello del servizio con cui proporli alla propria clientela. Molte volte capita di non considerare che un afflusso di potenziali clienti o di clienti abituali sbilanciato nella mattinata rispetto al pomeriggio e alla sera potrebbe ridurre considerevolmente gli utili aziendali e addirittura azzerarli. Se si esamina l'andamento delle vendite nell'arco di una settimana, si osserva che gli incassi non sono mai costanti, ma sono concentrati in alcuni giorni (per esempio il sabato per attività che si rivolgono in particolare alle famiglie, i giorni feriali per quelle attività che, invece, sono situate in prossimità di scuole e uffici). Ma provate a esaminare il rapporto tra le vendite effettuate in vari momenti della giornata: in alcuni casi accade che circa l'80% dei corrispettivi giornalieri sono realizzati nelle ore mattutine, creando una situazione di squilibrio tra i costi e i ricavi delle rimanenti ore della giornata. Se questo è il caso della vostra azienda, è logicamente presumibile una localizzazione che favorisce l'afflusso del pubblico negli orari di lavoro o della spesa mattutina e quindi suggerisce una modifica organizzativa, che metta al riparo dal rischio di mangiarsi nel pomeriggio quello che si guadagna nella mattina.

Novità da internet

Il pane senza impasto

Si può preparare il pane senza partire da un impasto? All'inizio di quest'anno il New York Times pubblicò la notizia di un panettiere americano secondo il quale sarebbe possibile, con un procedimento semplice che utilizza il tempo per far maturare gli ingredienti di base (farina, lievito, acqua e sale). Stando a quanto descritto dal giornalista, che ha assistito alla nascita del pane senza impasto, il tempo di riposo necessario per far sì che gli ingredienti diventino massa panificabile è di 18 ore, durante le quali il tutto è lasciato riposare all'interno di un contenitore coperto. Poi estratto e lasciato lievitare per circa 2 ore su di un tavolaccio. E quindi messo in forno. Il risultato sembra essere stato un pane ben alveolato e con crosta sottile e croccante. Ho controllato sui blog di casa nostra se qualcuno abbia provato la ricetta e da quanto leggo pare che qualcuno sia riuscito a farlo davvero. Troppo pochi però rispetto alla sensazionalità della notizia!

Il Panettiere Risponde

Il ruolo di aria e acqua

Il ruolo dell'acqua nell'impasto è determinante perché innesca modifiche e cambiamenti che trasformano una polvere bianca in una massa consistente adatta a essere modellata e cotta. Per di più l'impasto trattiene elementi gassosi che saranno fondamentali per la buona riuscita dei prodotti da forno. Questi gas formano bolle all'interno dell'impasto, che lo rendono particolarmente influenzabile dalle condizioni dell'ambiente di lievitazione. Il ruolo del gas nella buona riuscita del pane è importante quanto quello di glutine e amido: causa oltre il 70% del volume finale.

Così come il numero e la dimensione delle celle gassose variano a seconda della tipologia di impasto: nella baguette relativamente poco numerose e molto grandi, nel filoncino tantissime e di piccola dimensione. Non si deve però commettere l'errore di pensare che l'insieme di queste bolle (i futuri alveoli della mollica) condizioni esclusivamente le caratteristiche meccaniche dell'impasto, perché si trascurerebbe l'effetto altrettanto importante sulle caratteristiche sensoriali del prodotto finito. Un bravo panettiere sa quanto sia importante la fase di impasto per controllare la formazione delle bolle gassose: per esempio la velocità, i tempi d'impasto e la pressione agiscono nel senso che una maggiore energia incorpora maggiori quantità di gas e una maggiore pressione provoca la formazione di bolle più grandi. Lo sa bene chi, nella lavorazione della baguette, aumenta la pressione durante l'impasto per ottenere un pane con alveoli grandi e mollica finemente strutturata. Di Michel Angelo



Trancio Diplomatico

Sfoglia con cacao

Per il pastello:

- Farina Sfoglia Molino Quaglia 1300 g
- Cacao 100 g
- Acqua 650 g
- Panna 35% m.g. 200 g

• Sale 40 g

Per il panetto:

- Burro 1900 g
- Farina Sfoglia Molino Quaglia 600 g
- Cacao 100 g

Per il pastello: setacciate il cacao con la Farina Sfoglia Molino Quaglia e impastate con acqua e sale, ottenendo un impasto mediamente liscio.

Per il panetto: setacciate il cacao e la Farina Sfoglia Molino Quaglia e impastate con il burro precedentemente ammorbidito. Inserite il panetto nel pastello con il metodo classico e date 2 giri singoli e 2 giri doppi.

Crema leggera alla pera

- Polpa di pera 1500 g
- Tuorli d'uovo 500 g
- Zucchero 400 g
- Liquore alla pera 200 g
- Amido di mais 50 g

- Amido di riso 50 g
- Bacche di vaniglia 2 n
- Colla di pesce 20 g
- Panna 2000 g

Scaldare a 90°C la polpa di pera con il liquore su una casseruola. A parte sbattete senza montare i tuorli d'uovo con lo zucchero, gli amidi e le bacche di vaniglia. Versate il composto di tuorli d'uovo sulla polpa calda, sbattete energicamente con la frusta e portate a cottura come una crema pasticciera. Unite la colla di pesce ammorbidita e raffreddate fino a 24°-26°C. Quindi montate la panna in planetaria e unite la crema.

Composizione

Cuocete le lastre di sfoglia al cacao e, una volta fredde, spruzzatele con del cioccolato fondente (70%). Una volta cristallizzato il cioccolato formate tre strati di sfoglia con la crema alle pere e raffreddate. Tagliate infine dei tranci della misura desiderata.



Riccardo ANTONIOLO

Il "Trancio diplomatico" è una ricetta messa a punto dallo chef pasticciere Riccardo Antonio per il Laboratorio, Centro di ricerca e sviluppo dei prodotti da forno nell'ambito del progetto Accademia del Pane.

Come nasce la ricetta

Il Trancio Diplomatico è un prodotto pensato sia come spuntino sia come dessert al piatto. È ideale per gli intolleranti al frumento (non per i celiaci). Si abbina ottimamente con vini bianchi secchi o con bollicine.

Chi può proporre la ricetta

Il Trancio Diplomatico può essere realizzato da panettieri che dispongono di locali con area di somministrazione pasticceria o anche dai ristoratori come dolce al piatto.

Come e quando offrire il prodotto

Prodotto dolce da servire con vini bianchi secchi o con bollicine al termine di una cena raffinata. Il dolce è perfetto anche per i bambini ed è molto indicato per una merenda nutriente.

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