

# DOLCESALATO

## REPORTAGE

DOSSIER DESSERT 2016

LA PASTICCERIA ITALIANA  
TRIONFA ALL'ESTERO

.26

## TAVOLA ROTONDA

LOTTA ANTISPRECO

VANTAGGIO ECONOMICO,  
RISPETTO ETICO

.37

## SPECIALE

COLAZIONE ALTERNATIVA

LE RICETTE VEGAN  
DI MAURIZIO DE PASQUALE

.55



COVER STORY

# STOP ECESSO ZUCCHERI

UNA PRIMA COLAZIONE PIÙ SANA  
CON LA NUOVA LINEA SENZA  
ZUCCHERI AGGIUNTI DI ITALMILL

.6

APRILE 2016 € 7,50



ABBONATI ORA ALLA RIVISTA

# DOLCESALATO

COLLEGATI AL SITO  
WWW.DOLCESALATO.COM/ABBONAMENTI

DOLCESALATO è la prima rivista d'opinione per la pasticceria, la panificazione e la gelateria artigianali, rivolta anche alla ristorazione e all'hotellerie di alto livello, sensibile a questi temi. Attualità, inchieste, tendenze e approfondimenti tecnici, rappresentano il cuore del mensile, che vuole essere punto di riferimento per l'aggiornamento professionale e la scoperta di prodotti, aziende e persone di qualità.

L'abbonamento alla rivista DOLCESALATO comprende il recapito postale di 10 numeri al prezzo speciale di 65,00€ per l'Italia. L'abbonamento avrà inizio dal primo numero raggiungibile.

*One-year subscription to DOLCESALATO (10 issues) costs 112,00€ for foreign countries.*

## ABBONAMENTO ONLINE

È possibile sottoscrivere online l'abbonamento a Dolcesalato tramite Carta di credito e PayPal all'indirizzo: <http://www.dolcesalato.com/abbonamenti/>

### Pagamento tramite Bonifico

In alternativa si può emettere un bonifico al sottostante IBAN ricordandosi di inviare una mail a [abbonamenti@dolcesalato.com](mailto:abbonamenti@dolcesalato.com) inserendo dati anagrafici ed indirizzo completo di spedizione.

COD. IBAN IT49 N07601 12700 000011279437

Poste Italiane S.p.A.

Intestato a Food S.R.L.

Via Mazzini 6 - 43121 Parma

Cod. BIC/SWIFT: BPPIITRRXXX

Bank Transfer

La ricevuta di pagamento è valida ai fini fiscali. Essendo l'IVA assolta dall'Editore, non si effettuano fatture per gli abbonamenti singoli. L'abbonamento avrà inizio dal primo numero raggiungibile.

### Per informazioni, abbonamenti multipli, offerte e arretrati contattare

CARMELA GIARDINO

Tel.: (+39) 0521 388582

Fax: (+39) 0521 388555

[abbonamenti@gruppofood.com](mailto:abbonamenti@gruppofood.com)

Lun-Ven: 10,00 - 13,00 e 15,00 - 18,00



# DOLCESALATO

Direttore Responsabile ► Paolo Dalcò

Hanno collaborato ► Monica Nastrucci (Coordinamento Editoriale) ([m.nastrucci@dolcesalato.com](mailto:m.nastrucci@dolcesalato.com))  
Elisabetta Cugini (Redazione) ([e.cugini@dolcesalato.com](mailto:e.cugini@dolcesalato.com))  
Marta Bergamaschi (Web e Social) ([m.bergamaschi@gruppofood.com](mailto:m.bergamaschi@gruppofood.com))  
Roberto Albanese, Tania Belletti, Sara Conti, Lorenza Dalla Pozza, Dario Delendati, Gabila Gerardi, Stefano Gotra, Vincenzo Lonati, Marianna Notti, Marta Santacatterina, Roberta Suzzani, Cristina Villa, Marianna Zanini

Fotografia: Piemichele Borraccia, Fabrizio Fiscoletti, Pietro Gerboni, Massimiliano Rella


Progetto grafico: Elsa Benoldi  
Grafica e impaginazione: Monia Petrolini

### Casa editrice ► FOOD srl

Via Mazzini 6 - 43121 Parma  
tel. +39 0521 388541 - fax +39 0521 388555  
[www.dolcesalato.com](http://www.dolcesalato.com)

CODICE ISSN 1593-4241  
Rivista mensile. APRILE 2016  
Anno XVI, n° 174

Registrazione tribunale di Parma - n. 1/2001 3 gennaio 2001. Iscrizione al R.O.C. n. 2273, lva assolta dall'editore ai sensi dell'art. 74, comma 1, lettera C, del Dpr 633/72, così come modificato dalla Legge 30/12/1991, N. 413. Tutti i diritti di produzione, riproduzione e traduzione sono riservati.

Stampa ►  Centro Poligrafico Milano S.p.A.  
Via Puccini, 64 - Casarile (MI). Tel. 02 9055171

### Pubblicità

Coordinamento ► Annabella Laviano  
commerciale ► [a.laviano@gruppofood.com](mailto:a.laviano@gruppofood.com)  
tel. +39 348 7440246

### Rete commerciale

Veneto ► Marino Mastrovita - [marinomasti@tin.it](mailto:marinomasti@tin.it)  
tel. +39 0444 919119 - fax +39 0444 912666

Marche, Abruzzo ► Monica Malatini  
[monica.commerciale@tiscali.it](mailto:monica.commerciale@tiscali.it)  
cell. +39 346 3420292

Sicilia, Calabria ► Consulting Services sas  
[info@consultingservices.it](mailto:info@consultingservices.it)  
[p.licari@gruppofood.com](mailto:p.licari@gruppofood.com)  
tel. +39 091 346765

Amministrazione ► Via Mazzini, 6 - 43121 Parma  
tel. +39 0521-388511 - fax +39 0521-388555

Edicola ► Distribuzione in Edicola:  
M-Dis Distribuzione Media spa  
via Cazzaniga, 19 - 20132 Milano  
tel. +39 02 25821 - fax +39 02 25825302  
e-mail: [info-service@m-dis.it](mailto:info-service@m-dis.it)

Abbonamenti e arretrati ► tel. +39 0521 388585 - fax +39 0521 388555  
e-mail: [abbonamenti@gruppofood.com](mailto:abbonamenti@gruppofood.com)  
[www.dolcesalato.com](http://www.dolcesalato.com)  
Prezzo della rivista Italia € 7,50. Prezzo della rivista all'estero € 14,00 (Europa Chf 21,90 (Svizzera, Canton Ticino). Prezzo abbonamento Italia € 65,00. Prezzo abbonamento estero € 120,00

In conformità al D. Lgs. N. 196/2003 sulla tutela dei dati personali, informiamo che i dati raccolti, saranno trattati con la massima riservatezza e verranno utilizzati per scopi inerenti la nostra attività. In ogni momento, a norma dell'art. 7 del D. Lgs. N. 196/2003, si potrà chiedere l'accesso, la modifica, la cancellazione o opporsi al trattamento dei dati scrivendo a: **Food srl - via Mazzini, 6 - 43121 Parma.**

# INGREDIENTI *classici,* ALTA PASTICCERIA

MARCO RINELLA CI PROPONE  
IL CLASSICO ACCOSTAMENTO PANNA-  
FRAGOLA IN CHIAVE MODERNA.  
LA VALORIZZAZIONE DEGLI  
INGREDIENTI TIPICI DEL NOSTRO  
TERRITORIO PASSA ATTRAVERSO  
LE TECNICHE D'ALTA PASTICCERIA



MARCO RINELLA, pasticcere di Roma ^

## LA DINAMICA DELL'EVENTO

4 pastry chef e 4 pasticceri interpretano un dolce della classica pasticceria italiana utilizzando almeno due prodotti **Debic** (vedi box). Su ogni numero trovate una ricetta che potete votare sulla **pagina Facebook Dolcesalato** per un mese. A Sigep 2017 saranno presentate le 4 ricette più votate.

« In questo periodo – racconta **Marco Rinella** – sono impegnato nel lancio di un nuovo format Laboratorio/

Bottega specializzato nella produzione di dolci finiti e strutture da assemblare. Tutta la produzione vive rigorosamente nel mio “credo”: ricerca di materie prime eccellenti e rispetto dei principi estetici in linea con il mio stile, che in tanti anni di esperienza si è evoluto per rispondere al meglio alle esigenze dell'operatore contemporaneo, il quale richiede servizio, personalizzazione, bellezza e autenticità dei sapori. Il dolce che propongo valorizza ingredienti tipici della pasticceria Made in Italy, come panna, mascarpone, fragole e pistacchio, giocati su particolari equilibri e consistenze, regalando, alla fine, un dolce morbido e rassicurante. Ho voluto dare due consistenze ai sapori lattei della panna: una più cremosa, grazie all'utilizzo di **Panna Prima Blanca Debic al 38% di grassi** unita al mascarpone, e una più areata ottenuta con una panna cotta alleggerita con **Panna 35% Debic**. Le fragole semicandite in sottovuoto mantengono la loro naturalezza, mentre “il succo concentrato”, risultante viene legato alla frutta per creare una nuova struttura, fondente e al contempo quasi croccante. Il pan di Spagna al pistacchio, elemento portante del dolce, è realizzato con pochissima farina e sfrutta le fibre della frutta secca e le proteine dell'uovo per la necessaria tenuta strutturale, mentre il **Burro Cake Debic** lega in armonia il tutto. Il risultato è una masticazione molto naturale che accompagna il dolce nei suoi equilibri tra gusto e consistenze».



Superarsi ogni giorno.

## I PRODOTTI DEBIC PROTAGONISTI

### PRIMA BLANCA

Panna da montare al 38% di grassi, di origine italiana, omogeneizzata. Caratterizzata da eccellente tenuta e colore bianco naturale, ideale per la preparazione di dessert.



### PANNA 35%

Deliziosa panna animale di origine piemontese non omogeneizzata. Ideale per farciture di dolci e preparazione di dessert, ma anche per la gelateria. Ottima sostituta della panna fresca, con la comodità della lunga durata.



### BURRO CAKE

Burro studiato per la preparazione di impasti. È facile da amalgamare, morbido, ideale per creme al burro e plum cake. Punto di fusione: 30-32°C. Temperatura ottimale di lavoro: 18-20°C.



### BURRO CROISSANT

Burro da laminare, studiato e sviluppato per la preparazione di croissant e sfoglia. Punto di fusione: 34-36°C. Temperatura ottimale di lavoro: 15-18°C.



## FIOR DI FRAGOLA E PISTACCHIO

Per 12 torte da 18 cm di diametro

### Pan di Spagna al pistacchio

- 400 g › Zucchero semolato
- 200 g › Mandorle
- 440 g › Pistacchi
- 30 g › Acqua
- 2 g › Sale
- 3 g › Buccia d'arancia grattugiata
- 750 g › Uova
- 70 g › Pasta di pistacchio
- 3 g › Lievito chimico
- 100 g › Burro Cake Debic
- 200 g › Farina "0"
- 160 g › Albume d'uovo
- 100 g › Zucchero semolato

Formate al Robot Cutter un marzapane con i primi sei ingredienti. Aggiungete le uova e la pasta di pistacchio continuando a mixare senza far superare i 40°C. Montate gli albumi con lo zucchero, sciogliete il burro a 45°C. Uniteli al marzapane, aggiungete la farina setacciata con il lievito e il burro. Versate 200 g di composto nei cerchi da 16 cm e cuocete a 180°C per 20 minuti, poi raffreddate senza estrarre dall'anello.

### Cre moso panna e mascarpone

- 450 g › Panna Prima Blanca Debic
- 180 g › Latte
- 180 g › Zucchero semolato
- 4,5 g › Stabilizzante combinato per gelato alle creme (neutro)
- 620 g › Mascarpone
- 150 g › Panna Prima Blanca Debic
- 9 g › Gelatina in polvere 220 bloom
- 45 g › Acqua

Cuocete a 85°C la panna con il latte, lo zucchero e lo stabilizzante. Aggiungete la gelatina idratata. Mixate brevemente, raffreddate a 35°C e mescolate con il mascarpone e la seconda panna. Fate riposare in frigo e poi montate leggermente.

### Fragole sottovuoto

- 3300 g › Fragole già pulite
- 650 g › Zucchero semolato
- 50 g › Succo di limone

Mettete nelle apposite buste le fragole tagliate, lo zucchero e il limone e condizionate in sottovuoto. Lasciate riposare in frigorifero per una notte, poi scolate.

### Essenza di fragole

- 860 g › Acqua di fragole
- 20 g › Gelatina in polvere 220 bloom
- q.b. › Acqua di fiori d'arancio

Filtrate il succo delle fragole. Reidratate la gelatina con 5 volte il suo peso di acqua di fragole, scioglietela, mixatela al rimanente liquido e profumate ai fiori d'arancio.

### Panna cotta leggera

- 1650 g › Panna 35% Debic
- 2 g › Baccello di vaniglia
- 180 g › Zucchero semolato
- 1650 g › Panna 35% Debic
- 50 g › Gelatina in polvere 220 bloom
- 250 g › Acqua

Riscaldare a 90°C 1/3 della prima panna con lo zucchero e la vaniglia. Scioglietevi la gelatina reidratata, aggiungete la restante panna fredda portando il tutto intorno ai 30°C. Montate la seconda panna e unitela al composto versando la parte liquida sulla panna semimontata.

### Montaggio

Dressate 120 g di cremoso sul pan di Spagna e congelate. Versatevi sopra 190 g di fragole e 70 g di essenza e fate gelificare in frigorifero. Estratete dallo stampo e montate su un cerchio da 18 cm rivestito con acetato, quindi colate 300 g di panna cotta leggera e fate raffreddare. Smodellate, spruzzate con un sottile strato di cioccolato bianco diluito con un 30% di burro di cacao e decorate.



VOTA LA TUA RICETTA PREFERITA!  
CLICCA "MI PIACE" SULLA PAGINA  
FACEBOOK DOLCESALATO.  
SCOPRI DI PIÙ SUL SITO  
DOLCESALATO.COM

