

SPECIALE

MONOPORZIONI *d'autore*



IL PROTAGONISTA

Denis Dianin, membro dell'Accademia Maestri Pasticceri Italiani e affermato professionista pasticcere, consulente e docente a livello nazionale e internazionale ci propone le sue vincenti monoporzioni dedicate ai colori giallo e oro



LE RICETTE

Le monoporzioni, derivate dalle medesime tipologie di torte, rivestono per D&G Patisserie un ruolo fondamentale. Colorano elegantemente la vetrina espositiva, permettono di far assaggiare nuovi abbinamenti e sono ideali da fornire nei servizi di ristorazione e banqueting

in collaborazione con



TRA ESTRO e razionalità

IL PERCORSO DI DENIS DIANIN PARTE DA ANNI DI STUDI DI AUTOMAZIONE INDUSTRIALE E ROBOTICA PER APPRODARE ALLA SUA D&G PATISSERIE E AL SUO AFFIANCAMENTO STRATEGICO AI DIPARTIMENTI DI R&S DI ALCUNE TRA LE AZIENDE PIÙ IMPORTANTI DEL SETTORE

Di Lorenza Dalla Pozza  di Matteo Cervati

I punti di forza di D&G Patisserie sono la qualità, la ricerca e lo studio, sia negli ingredienti sia nelle tecniche, nei processi e nella razionalità produttiva. La gamma prodotti è ampia: da quelli da consumare sul posto a quelli da asporto e, soprattutto, grazie alla catena del freddo, anche a quelli per la consegna a distanza, in Italia come all'estero. Tra i prodotti che contraddistinguono maggiormente la pasticceria di Denis Dianin troviamo tutto il mondo dei lievitati e la tecnica della

vasocottura, incluso il panettone: all'interno di vasi in vetro, gusti e sapori vengono valorizzati e si conservano nel tempo, come appena fatti, senza l'utilizzo di conservanti (www.invero.it).

La tua offerta è molto ampia. Lo consideri un vantaggio o uno svantaggio?

Da un certo punto di vista è uno svantaggio, per la complessità della gestione. All'estero è normale trattare meno prodotti e valorizzarli al meglio. In Italia invece il cliente

si aspetta sempre di trovare una buona offerta, anche se pian piano ci stiamo abituando a cercare prodotti più ricercati e a ridurre le tipologie. È necessario trovare un equilibrio tra la razionalità produttiva e l'assortimento: noi, ad esempio, abbiamo scelto di ampliare l'offerta, affiancando alla pasticceria fresca delle linee di succhi di frutta ed estratti imbottigliati.

Quali sono le strategie per ottenere risultati positivi in termini economici?



Il gusto, quello vero, è nella vita: noi te lo facciamo solo mordere (Denis Dianin)

È fondamentale razionalizzare al massimo la parte produttiva e l'organizzazione: il nostro planning è a 15 giorni, programmati nel dettaglio di giorno in giorno: la produzione lavora a pieno ritmo dal lunedì al venerdì; il sabato ci serve come "cuscinetto", per chiudere eventuali lavori in sospeso, mentre la domenica ci concentriamo sulle vendite. Le produzioni sono programmate in base all'esaurimento scorte e alle esigenze di ogni reparto. Con una visione a 15 giorni possiamo adattare quotidianamente il programma e dividere le cose urgenti da quelle importanti, ottimizzando anche gli acquisti e riducendo al minimo le scorte a magazzino. Ogni venerdì pomeriggio si svolge una riunione fondamentale di allineamento tra i responsabili di ogni settore (laboratorio, cucina, uffici, banco, direzione, marketing etc), durante la quale ognuno espone il proprio planning lavorativo. La durata massima della riunione è di 30 minuti: tutti devono rispettare il tempo di tutti, imparando a trovare un equilibrio. All'inizio è stato difficile, ma funziona sempre meglio.

Nell'economia aziendale quanto incide percentualmente la materia prima?

La materia prima di qualità non incide in maniera eccessiva, diciamo un 25%. Chi pensa di abbassare i costi scegliendo di utilizzare ingredienti di minore qualità avrà un vantaggio minimo sui costi e anzi, al contrario, un aumento dei rischi: chi usa uova o farine di scarsa qualità, ad esempio, si trova spesso costretto a buttare i prodotti perché anche "recuperarli", a volte, risulta più dispendioso che gettarli via. E non aumentano quindi solo i costi del prodotto, ma anche quelli della manodopera. Confermo quindi il detto che "chi meno spende più spende": è necessario riflettere bene su queste scelte e trovare costantemente il corretto equilibrio nell'economia aziendale.

Oltre a gestire la tua azienda, di quali altre attività ti occupi?

Sono docente presso alcune scuole selezionate, tra cui Hangar 78, l'Università del Gusto di Vicenza e Cast Alimenti e soprattutto seguo alcune aziende a livello consulenziale. Ci tengo a precisare



*I prezzi
di D&G Patisserie*

monoporzioni
4-6 euro al pz

mignon 45 euro al kg

torte moderne
35 euro al kg

torte da cerimonia
8-20 euro a porzione

cioccolato 110 euro al kg

prodotti lievitati
32-40 euro al kg

una cosa: sono io che le scelgo. Per me al primo posto non c'è mai il fattore economico, bensì la crescita e l'arricchimento personale. Quando si lavora con aziende con cui si può dialogare, si ha la possibilità di crescere insieme. Io seguo nello specifico Eurovo e Molino Dallagiovanna. In Eurovo, ad esempio, ho trovato un'azienda capace di ascoltare e con la volontà continua di fare innovazione. La loro divisione Ricerca & Sviluppo ha un ruolo centrale e strategico, che ha permesso di assumere il ruolo di leader nel settore. Con la Linea Elite, ad esempio, lavoriamo con un uovo pastorizzato ma lavorato da fresco, entro i 28 giorni dalla deposizione, di categoria A, da allevamento a terra e da filiera controllata 100% made in Italy.

Quali vantaggi offre l'utilizzo di prodotti ad alto contenuto di servizio?

Parliamo sempre di Eurovo e della sua Bakery Innovation: le nuove referenze Meringa Evolution e Pâte à Bombe sono prodotti pastorizzati, estremamente tecnici e pronti all'uso. Si tratta di due semilavorati preziosi, perché ci evitano i processi di cottura e portano dentro una grande ricerca sugli zuccheri. Quindi elimino il passaggio della cottura e tutte le sue problematiche, con grande risparmio di tempo e di costi, ottenendo in modo

semplice un prodotto in grado di garantire qualità e un risultato costante.

In quali applicazioni usi i prodotti della gamma Bakery Innovation?

Ho scelto di inserirla in tutta la mia produzione: dalle mousse al cioccolato alle mousse di frutta con meringa o bavaresi, con il vantaggio di prodotti meno dolci, risultati più stabili, niente scarti né problemi di congelazione, più volume e leggerezza. Se devo fare una mousse al cioccolato, posso usare metà Pâte à Bombe (cremosità) e metà Meringa Evolution: un risultato che valorizza il cioccolato.



DELICATA

(dosi per 140 pz)

PAN DI SPAGNA ALLE ERBE

- 230 g** Zucchero semolato
- 115 g** Misto d'uovo Eurovo Service Élite
- 230 g** Farina frolla
- 15 g** Baking
- 230 g** Latte
- 160 g** Olio evo
- 15 g** Menta
- 10 g** Basilico

Preparate un pesto con olio, menta e basilico ed emulsionatelo con il latte freddo. A parte montate il Misto d'uovo e lo zucchero precedentemente stemperati. Aggiungete il pesto alla montata a mano, intervallando con la farina e il baking setacciati. Stendete allo spessore di 5 mm e cuocete con anelli a 230°C per circa 6 minuti a v.c.

CROCCANTINO AL PISTACCHIO

- 200 g** Cioccolato bianco
- 200 g** Croquantine (scaglie wafer)
- 40 g** Burro chiarificato
- 200 g** Pasta di pistacchio
- 200 g** Pasta di mandorla

Fondete la copertura e aggiungete il burro. Unite gli ingredienti restanti e stendete.

BISCOTTO AL COCCO

- 350 g** Albume d'uovo Eurovo Service Élite
- 22 g** Albumina
- 255 g** Zucchero semolato
- 155 g** Zucchero a velo
- 50 g** Panna
- 175 g** Cocco rapé
- 130 g** Farina sfoglia

Miscelate farina e cocco. A parte miscelate l'albumina in una piccola parte di zucchero e montate l'Albume. Aggiungete lo zucchero con l'albumina e, in un secondo momento, lo zucchero semolato rimanente in più mandate. Per ultimo aggiungete al composto lo zucchero a velo e la miscela di farina e cocco, mescolando a mano. Versate nel composto la panna a filo. Ottenuto l'impasto, stendete in fogli con dima 5 mm e cospargete con altro zucchero a velo. Cuocete senza anelli a 250°C per circa 5-6 minuti a v.c.

SPECIALE

MOUSSE AL MANGO E PASSION FRUIT

- 450 g** Polpa di mango
- 245 g** Polpa di passion fruit
- 25 g** Gelatina in polvere 120 bloom
- 125 g** Acqua
- 700 g** Panna 35% MG
- 490 g** Meringa Evolution Eurovo

Ammollate la gelatina in acqua e mescolatela alle polpe leggermente scaldate. A parte montate la Meringa per 8 minuti a velocità elevata e aggiungetene una parte al composto di polpe e gelatina. Mescolate bene e integrate - versando a filo - con la Meringa rimasta. Aggiungete il composto ottenuto alla panna semimontata.

CREMOSO AL COCCO

- 775 g** Polpa di cocco
- 17 g** Gelatina in polvere 120 bloom
- 85 g** Acqua
- 775 g** Panna 35% MG
- 40 g** Cocco rapé
- 310 g** Meringa Evolution Eurovo

Montate la Meringa per 8 minuti a velocità elevata e versatevi la polpa di cocco insieme al cocco rapé, mescolando a mano. Idratate la gelatina in acqua tiepida e aggiungetela alla Meringa. A parte semimontate la panna e incorporatevi il composto di cocco mescolando a mano. Dressate in base all'esigenza.

MONTAGGIO

Stendete il croccantino sul biscotto al cocco e sovrapponetevi il cremoso al cocco, poi chiudete con il pan di Spagna alle erbe. Tagliate gli interni a misura e riempite a tre quarti lo stampo con la mousse al mango e passion fruit. Inserite l'interno e ripulite lo stampo dall'eccesso. Abbattere in negativo e sformare. Finite con glassa lucida gialla.

ALBUME D'UOVO EUROVO SERVICE ÉLITE

- 100% albume d'uovo di gallina omogeneizzato, pastorizzato e refrigerato
- Shelf life: 45 giorni
- 1000 g corrispondono a circa 30 albumi - 1 albume corrisponde a circa 33 g di prodotto
- Senza additivi né conservanti
- Brik con tappo svita-avvita da 1 kg



MERINGA EVOLUTION BAKERY INNOVATION

- Nuovo semilavorato professionale ottenuto da una miscela di albumi d'uovo pastorizzati con una miscela di zuccheri alternativi accuratamente selezionati
- Sostituisce la meringa all'italiana, perfetta come elemento decorativo per alleggerire dolci e creme
- Straordinaria stabilità e ottima palatabilità
- Ingredienti: albume d'uovo di gallina, zuccheri, maltodestrine, correttore di acidità E330
- Da uova 100% italiane di categoria A
- Shelf life: 1 anno a temperatura ambiente
- Confezione in brik da 1250 g



MIMOSA

(dosi per 140 pz)

MISTO D'UOVO EUROVO SERVICE ÉLITE

- 100% misto d'uovo di gallina omogeneizzato, pastorizzato e refrigerato.
- Shelf life: 37 giorni
- 1000 g corrispondono a circa 20 uova intere sgucciate - 1 uovo corrisponde a circa 50 g di prodotto
- Senza conservanti
- Brik con tappo svitabile da 1 kg



PAN DI SPAGNA LEGGERO ALLE MANDORLE

- 275 g Albume d'uovo Eurovo Élite
- 100 g Zucchero semolato
- 300 g Tpt di zucchero e mandorle
- 180 g Farina frolla Molino Dallagiovanna
- 80 g Tuorlo d'uovo Eurovo Élite
- 125 g Misto d'uovo Eurovo Service Élite

Montate il tpt con il tuorlo e il Misto d'uovo intiepidito. Montate a parte gli albumi e aggiungere lo zucchero in due volte. Montate a lucido e unite delicatamente un po' di Albume, circa metà nella macchina con il tpt in movimento. Amalgamate il rimanente Albume a mano e unite la farina setacciata in due volte. Dressate in base all'utilizzo con l'aiuto della raplette. Preriscaldate

TUORLO D'UOVO SPECIALE EUROVO SERVICE ÉLITE

- 100% tuorlo d'uovo di gallina omogeneizzato, pastorizzato e refrigerato.
- Shelf life: 37 giorni
- 1000 g corrispondono a circa 55 tuorli - 1 tuorlo corrisponde a circa 18 g di prodotto
- Senza conservanti
- Con colorazione del tuorlo più intensa
- Brik con tappo svitabile da 1 kg



il forno a 290°C e cuocete a 260°C v.c. per 6 minuti circa. Raffreddate velocemente in abbattitore negativo e decoppate a piacere. Chiudete il pan di Spagna in un sacchetto di nylon e conservate in negativo fino all'utilizzo.

BAGNA ALLA VANIGLIA

- 650 g Sciroppo base
- 250 g Acqua
- 100 g Alcol vaniglia 70%

Unite allo sciroppo l'acqua e l'alcol alla vaniglia.

BAVARESE ALLA VANIGLIA

- 11 g Gelatina animale in polvere
- 56 g Acqua per gelatina
- 269 g Latte alta qualità
- 258 g Pâte à Bombe Bakery Innovation
- 1 n Baccello di vaniglia Tahiti
- 405 g Panna 35% MG

Scaldare a 30°C la base Pâte à Bombe con il latte e la vaniglia, unite la gelatina idratata sciolta, semimontate la panna e unitela alla bavarese.

MONTAGGIO

Bagnate il Pan di Spagna con la bagna alla vaniglia. Stendete la bavarese alla vaniglia e chiudete con il Pan di Spagna inzuppato. Tagliate gli interni a misura e riempite a tre quarti lo stampo con la bavarese alla vaniglia. Inserire l'interno e ripulite lo stampo dall'eccesso. Abbattete in negativo e finite con glassa neutra e cubetti di Pan di Spagna.

La linea Eurovo Service Élite presenta ovoprodotti con uova da allevamento a terra, di categoria A e di provenienza 100% Italiana. Da una filiera integrata e certificata da ente esterno





EXPLOSION

(dosi per 140 pezzi)

PAN DI SPAGNA AL CACAO

- 237 g** Tuorlo d'uovo Eurovo Élite
- 206 g** Zucchero semolato
- 258 g** Albume d'uovo Eurovo Élite
- 41 g** Zucchero semolato
- 103 g** Burro
- 52 g** Farina frolla
- 52 g** Cacao amaro in polvere
- 52 g** Fecola

Intiepidite i tuorli con lo zucchero e metteteli a montare. A parte montate gli albumi, quando iniziano a schiumare versate lo zucchero in due volte. Pesate e setacciate la farina, il cacao e la fecola. Sciogliete il burro. Unite metà degli albumi montati alla montata di tuorli e zucchero e incorporate il resto degli albumi a mano prima di unire le polveri. Unite in una parte di montata il burro caldo e incorporare il tutto nel composto. Preriscaldate il forno a 290°C e cuocete a 260°C per 5-6 minuti v.c.

MOUSSE AL CIOCCOLATO FONDENTE

- 405 g** Panna 35% MG
- 235 g** Copertura 64% MC
- 86 g** Burro in blocchi
- 137 g** Pâte à Bombe Bakery Innovation
- 137 g** Meringa Evolution Bakery Innovation

Montare insieme Pâte à Bombe e Meringa Evolution. Sciogliete il cioccolato a 45°C. Semimontate la panna. Quando la panna è pronta unire una parte al cioccolato formando una ganache. Unite il burro sciolto in emulsione. Unite la ganache nella montata di Pâte à Bombe e Meringa Evolution. Incorporate infine la panna semimontata.

TUORLO D'UOVO EUROVO SERVICE ELITE

- 100% tuorlo d'uovo di gallina omogeneizzato, pastorizzato e refrigerato
- Shelf life: 37 giorni
- 1000 g corrispondono a circa 55 tuorli - 1 tuorlo corrisponde a circa 18 g di prodotto
- Senza conservanti
- Brik con tappo svita-avvita da 1 kg



CROCCANTINO GIANDUIA

- 501 g** Pralinato alla mandorla al 50%
- 250 g** Copertura 39% MC
- 95 g** Burro
- 153 g** Croquantine (scaglie wafer)

Sciogliete il cioccolato e aggiungetelo al pralinato. Lavorate il burro a pomata e aggiungetelo al composto. Come ultimo passaggio aggiungete il croquantine e mescolate delicatamente.

BAVARESE ALLA VANIGLIA

- 12 g** Gelatina animale in polvere
- 58 g** Acqua
- 289 g** Latte alta qualità
- 208 g** Pâte à Bombe Bakery Innovation
- 1 n** Baccello di vaniglia
- 433 g** Panna 35% MG

Scaldare a 30°C la base Pâte à Bombe con il latte e la vaniglia, unite la gelatina idratata sciolta, semimontate la panna e unirla alla bavarese.

MONTAGGIO

Stendete il croccantino sul Pan di Spagna al cacao. Stendete la bavarese alla vaniglia. Chiudete con il pan di Spagna al cacao e tagliate gli interni a misura. Riempite a tre quarti lo stampo con la mousse al cioccolato fondente e inserite l'interno, ripulite lo stampo dall'eccesso e abbattete in negativo. Sformate e finite con glassa lucida al cioccolato.

PÂTE À BOMBE BAKERY INNOVATION

- Nuovo semilavorato professionale ottenuto da una miscela di tuorli d'uovo pastorizzati con una miscela di zuccheri alternativi accuratamente selezionati.
- Sostituisce la Pâte à Bombe nelle ricette, ideale per alleggerire dolci e creme, ha straordinarie caratteristiche emulsionanti e un'ottima palatabilità.
- Ingredienti: tuorlo d'uovo di gallina, zuccheri, maltodestrine, aroma alla vaniglia.
- Da uova 100% italiane di categoria A
- Shelf life: 1 anno a temperatura ambiente.
- Confezione in brik da 1250 g

