

A scuola di macaron CON DUE GRANDI MAESTRI

GIUSEPPE GAGLIARDI E DENIS DIANIN CI SPIEGANO TUTTI I SEGRETI DI "LA MERINGA FRANCESE", L'INNOVATIVA REFERENZA LANCIATA DAL GRUPPO EUROVO PER LA LINEA BAKERY INNOVATION CHE SI AFFIANCA A SPONGE CAKE & BISQUIT, PÂTE À BOMBE E MERINGA EVOLUTION

Di Roberta Suzzani di Piermichele Borraccia

Metti insieme due grandi pasticceri uniti da una profonda stima reciproca e una sincera amicizia, un'azienda che investe in ricerca e innovazione e una linea di prodotti

altamente tecnica pensata dai professionisti per i professionisti, e ti ritrovi coinvolto in una lezione di alta pasticceria in cui a farla da padrone sono il perfetto equilibrio tra arte, creatività e chimica.

Per lanciare sul mercato **La Meringa Francese e Sponge Cake & Bisquit**, le ultimissime nate nella famiglia **Bakery Innovation**, il **Gruppo Eurovo** si è affidato ai maestri pasticceri **Giuseppe Gagliardi e Denis Dianin**



I MAESTRI PASTICCERI GIUSEPPE GAGLIARDI E DENIS DIANIN



ricercatori del Gruppo Eurovo.

La Meringa Francese e Meringa Evolution, quali sono le differenze?

La differenza più immediata è l'utilizzo per cui sono state create – risponde Giuseppe Gagliardi che ha affiancato il Gruppo Eurovo nella progettazione di queste referenze –. Meringa Evolution è pensata per essere usata a crudo e alleggerire basi cremose o come elemento di decorazione in purezza. La Meringa Francese è studiata per sopportare lo stress della cottura sostenendo preparazioni come macarons, dacquoise, masse giapponesi e tutte le tipologie di amaretti. La prima è frutto di uno studio approfondito sugli zuccheri alternativi, che consentono di avere una stabilità e una consistenza eccezionali, La Meringa Francese è composta da un mix di albume e saccarosio che permette al composto di essere cotto senza alterare né la qualità, né la stabilità del prodotto finale, ma anzi donando forza e compattezza.

Qual è il segreto dell'equilibrio di La Meringa Francese?

Il Gruppo Eurovo – risponde il maestro Gagliardi – ha sviluppato una rivoluzionaria tecnologia di pastorizzazione che denatura nel modo corretto le proteine degli albumi, rispettandone il naturale equilibrio e mantenendone le caratteristiche. Inoltre l'azienda ha selezionato una particolare tipologia di uova di altissima qualità con caratteristiche organolettiche ideali per questa specifica preparazione.

Come si comporta La Meringa Francese in fase di macaronage?

Il macaronage è un procedimento complesso che mette a dura prova la capacità tecnica di qualsiasi professionista – sottolinea il maestro Denis Dianin –. La Meringa Francese viene aggiunta alla pasta di mandorle, lavorando l'impasto per rompere leggermente la meringa e creare un composto che sia né troppo smontato né troppo sviluppato. La possibilità di errore è altissima, La Meringa Francese grazie alla sua particolare consistenza e all'elevata stabilità, aiuta in questa delicata operazione donando al composto corpo, senza rigidità. Grazie a La Meringa Francese, inoltre, è possibile codificare un procedimento di preparazione su cui formare l'intera équipe di laboratorio per la produzione dei macaron.

La farcitura perfetta dei macaron è...

Un equilibrio complesso e fondamentale – rispondono insieme –. La ganache dei macaron è la chiave per il successo e la conservabilità del prodotto. La ganache deve avere una percentuale adeguata di acqua libera che, bilanciandosi con gli zuccheri, mantenga il guscio umido senza alterarne la forma. La qualità della ganache, inoltre, influenza sulla conservazione del macaron. Per la nostra proposta abbiamo scelto di orientarci verso l'utilizzo della frutta che, al palato, si caratterizza per il giusto equilibrio tra zucchero e acidità, donando al macaron un gusto unico.

che, durante l'ultima edizione del **Salone Internazionale Gelateria, Pasticceria, Panificazione Artigianali e Caffè** svoltosi alla Fiera di Rimini, hanno illustrato tutte le potenzialità e la versatilità della linea di semilavorati tecnici Eurovo Service: **La Meringa Francese, Sponge Cake & Bisquit** e le già note **Meringa Evolution** e **Pâte à Bombe**.

Li abbiamo incontrati per farci illustrare le potenzialità di utilizzo e le peculiarità tecniche di La Meringa Francese, semilavorato a base di albumi d'uovo pastorizzato, creato dal team di tecnici e



Per La Meringa Francese, il Gruppo Eurovo ha selezionato una particolare tipologia di uova di altissima qualità



IL PRODOTTO UTILIZZATO

LA MERINGA FRANCESE

Semilavorato a base di albumi d'uovo pastorizzati con una miscela di zuccheri per la produzione di Meringhe alla Francese. Questa **massa montata** è destinata alla cottura in forno e può essere utilizzata per prodotti a base di meringa alla francese.





MACARONS CON “La Meringa Francese”

per 40/50 pezzi circa

400 g La Meringa Francese Bakery
Innovation Eurovo Service

90 g Zucchero semolato fine

250 g Mandorle in polvere

250 g Zucchero a velo

Montate **La Meringa Francese** e unite lo zucchero semolato a metà montata. Miscelate la polvere di mandorle con lo zucchero a velo. Versate la miscela di zucchero e mandorle sopra la meringa montata e “stancheggiate” fino a ottenere una massa parzialmente smontata e lucida. Dressate su teglia foderata con un silpat e lasciate riposare i macarons per 10-15 minuti. Cuocete a 130°C per 15-18 minuti con la valvola aperta.

GANACHE CILIEGIA

246 g Yogurt intero greco

227 g Polpa ciliegia

523 g Cioccolato bianco Opal

GANACHE CIOCCOLATO BIANCO E YOGURT

380 g Yogurt intero greco

106 g Polpa ciliegia

511 g Cioccolato bianco Opal

Sciogliete cioccolato, portate polpa e yogurt a 30°C mixate con frullatore a immersione fino a creare un'emulsione. Lasciate stabilizzare a 16°C per 18 ore.

PLUS



Straordinaria
stabilità



Eccellenti **caratteristiche tecniche** e altissima **componente di servizio**



Ideale per avere
ricette codificate



Shelf life **6 mesi**



Uova **100% Italiane** di Categoria A da **allevamento a terra**