

Di **Lorenza Dalla Pozza**
Photo **Nicola Locatelli** per **Klap**

CHE COSA VUOL DIRE INNOVAZIONE IN PASTICCERIA?
UN GRANDE MAESTRO COME DENIS DIANIN PROVA A
SPIEGARCELO, A PARTIRE DAL RUOLO CHIAVE DI UN
PREZIOSO ALLEATO: I REPARTI R&S DELLE AZIENDE

DIANIN//EUROVO NUOVE IDEE (E PRODOTTI) PER PASTICCERIE DI SUCCESSO

La collaborazione tra il Maestro Denis Dianin ed Eurovo è un esempio perfetto di come delle proficue sinergie possano portare vera innovazione in pasticceria, partendo dalla materia prima per passare poi a metodi, procedure e organizzazione nel laboratorio e a tutta l'impresa. Sono nate così delle linee di prodotti davvero rivoluzionarie, che hanno permesso, ad esempio, di semplificare i processi, ma anche di elevare notevolmente la shelf-life del prodotto artigianale.

COME SI È ARRIVATI A QUESTO RISULTATO?

In tutto ciò che è alimento, la durata è determinata dall'acqua libera (A_w) e dalla sua carica batterica. Posso controllarla lavorando sul pH, con una con-

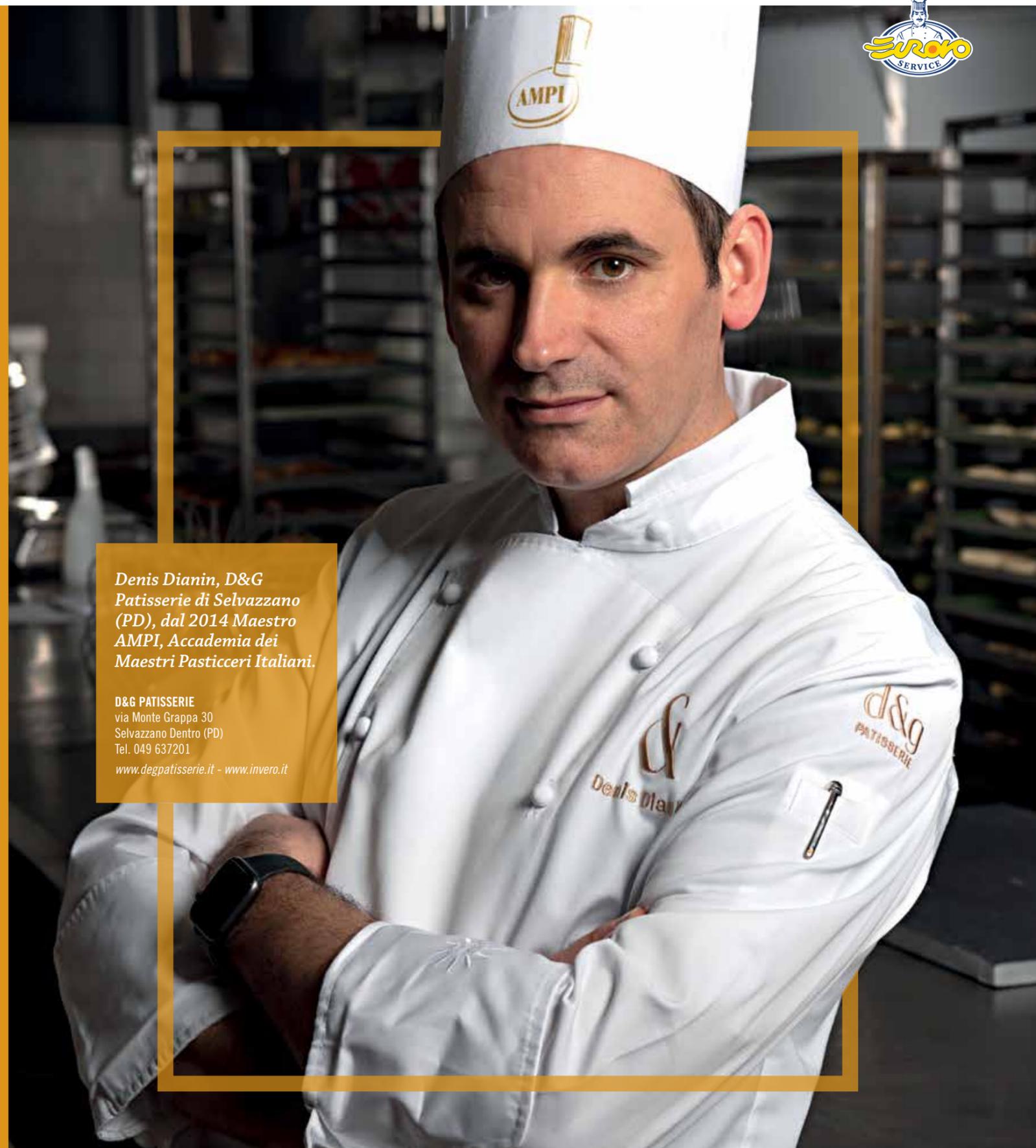
servazione acida o dolce, ma anche attraverso le emulsioni, che legano l'acqua rendendola non più libera, ma controllata. Emulsione, dunque, vuol dire durata: questo vale per i grandi lievitati, ma anche per le creme. Ovviamente la prima regola è sempre quella di lavorare in un laboratorio in cui i criteri di pulizia e igiene siano rigorosamente rispettati. Per il nostro panettone, lavorando su materia prima, ricetta e metodo, possiamo arrivare anche a una shelf-life di 60 giorni.

CHE COSA INTENDI PER METODO?

Metodo vuol dire partire dall'impasto per continuare con tutti i processi. Se abbinati la ricetta bilanciata a un metodo di lavoro corretto (impasto, lievitazione,

*Denis Dianin, D&G
Pâtisserie di Selvazzano
(PD), dal 2014 Maestro
AMPI, Accademia dei
Maestri Pasticceri Italiani.*

D&G PATISSERIE
via Monte Grappa 30
Selvazzano Dentro (PD)
Tel. 049 637201
www.degpatisserie.it - www.invero.it



ENTRA CON NOI NEL LABORATORIO DI DENIS DIANIN E GUARDA IL DIETRO LE QUINTE DELLA COVER STORY



il pasticciere e GELATIERE

COVER STORY
DIANIN / EUROVO QUANDO PROFESSIONISTI E AZIENDE RIVOLUZIONANO LA PASTICCERIA



S'gep INNOVAZIONE-MERCATO TUTTO IL MEGLIO DI SIGEP 2020
IL PRODOTTO DEL MESE FLUGAR - I PASTICCICI DI LEONARDO

italian gourmet

raffreddamento, conservazione, tempo di confezionamento, stoccaggio), i prodotti risultano strepitosi; è altrettanto vero che, dalla stessa ricetta, scegliendo un metodo differente, puoi ottenere un risultato completamente diverso. Saranno proprio questi i temi che tratterò nel mio prossimo libro.

SE INVECE DI UNA MATERIA PRIMA PARLASSIMO DI INNOVAZIONE DI UN PRODOTTO DA PASTICCERIA?

Arrivo alle soluzioni abbinando la logica alla conoscenza e, ovviamente, facendo diversi test. Ogni prodotto ha esigenze diverse. Prendiamo, ad esempio, un croissant integrale: la tendenza è quel-

la offrire un prodotto dal volume importante, ma leggero. Io ho scelto una farina con una parte di crusca grossa e grano spezzato all'interno. Più fibra è presente, più acqua devo dare al prodotto per idratarlo, ma il risultato sarà un impasto molto morbido e molle, che non sviluppa una maglia glutinica ade-

Che cosa c'è mai da innovare nelle uova? Nei prodotti artigianali è fondamentale trovare ingredienti, sistemi e metodi per aumentare la shelf-life. Grazie alla pastorizzazione degli ovoprodotti tutto questo è possibile. E la sicurezza alimentare è sempre garantita.

PRODOTTI TOP

La linea Eurovo Service Élite sul mercato da poco più di un anno, è composta da 5 referenze: Misto, Tuorlo, Albume, Misto speciale e Tuorlo speciale. Con uova 100% Italiane di categoria A, provenienti da allevamento a terra e da una filiera interamente controllata e certificata. Gli ovoprodotti così ottenuti hanno una percentuale di lecitina più alta, quindi un potere emulsionante maggiore rispetto a prodotti standard.



guata e non si potrà passare alla sfogliatrice. L'errore di molti pasticceri a quel punto è quello di ridurre l'acqua: ma la lievitazione prima e la cottura poi, elimineranno il liquido e il prodotto risulterà alla fine poco lievitato, duro e pesante. La soluzione va trovata invece nel sistema di idratazione. Non va modificata la quantità di acqua, bensì ripensato il metodo: il segreto è formare il pre-impasto, una sorta di biga molto molle, da lasciare in frigorifero per 24 ore (48 ore nel caso del panettone). Il giorno successivo si prosegue partendo da zero: a quel punto l'impasto sarà pronto per sviluppare la corretta maglia glutinica ed essere lavorato.

NEL TUO LABORATORIO COME SI ESPRIME L'INNOVAZIONE?

Nel momento in cui sviluppo dei nuovi prodotti l'innovazione si innesta anche negli spazi di lavoro. Ogni cambiamento porta intoppi e difficoltà, che vanno risolti e superati: si adeguano i flussi di lavoro, le attrezzature e le procedure. È un'organizzazione che si plasma in continuazione, in modo razionalizzato e ottimizzato: lavoriamo con un planning di due settimane e ogni giornata è pianificata nel dettaglio. La produzione è impegnata dal lunedì al venerdì a pieno ritmo, mentre il sabato è la nostra "giornata cuscinetto", che serve per chiudere eventuali lavori non ultimati oppure

evadere ordini last minute. In questo modo possiamo garantire al cliente un prodotto sempre fresco, perché ordiniamo le materie prime in base alle esigenze e nel giro di qualche giorno le trasformiamo in prodotti finiti.

MI FAI QUALCHE ESEMPIO CONCRETO?

Oggi la tecnologia ci offre tanti vantaggi, in particolare la catena del freddo. Prendiamo una crostata alla frutta e partiamo dalla frolla: niente frolle in giro nel laboratorio o dentro una stufa! O ancora ricoperte di frutta non matura e sempre più acida.... La mia crostata è stata pensata per un risultato equilibrato, con una crema al lime e un fondo di crema al

CONTENUTI AUMENTATI



Scarica l'APP gratuita Experience Gate e inquadra la copertina con il tuo smartphone o tablet per ascoltare e vedere il maestro all'opera.

“DALL’IDEA ALLA REALIZZAZIONE”



PROGETTUALITÀ E RICERCA: COSÌ NASCE L’INNOVAZIONE

In Eurovo, azienda che persegue costantemente l’obiettivo di innovare, il Maestro Dianin affianca strategicamente e costantemente il team Ricerca & Sviluppo: questo incontro ha portato a grandi risultati per tutto il mondo della pasticceria e ha contribuito a posizionare Eurovo tra le aziende leader del settore. Il Gruppo investe fortemente in ricerca e qualità, riuscendo a sviluppare per i professionisti linee altamente tecniche, sicure e dall’elevato standard qualitativo, in grado di garantire risultati eccellenti, vantaggiosi e ripetibili. Con **Bakery Innovation** ha lanciato, ad esempio, le nuove referenze **Meringa Evolution**, **Pâte à Bombe**, **Sponge Cake & Bisquit** e **La Meringa Francese**, semilavorati clean label preziosi, scaturiti da una grande ricerca sugli zuccheri, che consentono di ridurre e ottimizzare i tempi di produzione ed eliminare le problematiche dei processi di cottura.

cioccolato bianco, per bilanciare l’acidità e lasciare in bocca il gusto dolce. Lavoriamo con fondi già preparati, abbattuti, sigillati ed etichettati, pronti per l’utilizzo. Quando il cliente chiede una crostata fatta al momento, dobbiamo solo prelevare il prodotto, aggiungere frutta e gelatina: il tempo di arrivare a casa e sarà perfetta per essere gustata! Anche nella proposta abbiamo fatto delle scelte: se ho un dolce per 60 persone, chi mangia il cuore della crostata non gusta la frolla. Trattiamo quindi la crostata di grandi dimensioni come una torta moderna, alternando più strati di frolla sottile, in modo che ogni cliente possa percepire la texture e il gusto ideale. Dobbiamo sempre tenere conto dell’aspettativa del cliente, della sua percezione e valutazione: è importante fare il dolce che soddisfa la nostra ambizione di professionisti, ma è essenziale che poi il prodotto venga venduto. Troviamo dunque soluzioni comode e razionali, ma che siano anche vantaggiose per il nostro business.

TUTTE QUESTE PROCEDURE E INFORMAZIONI COME VENGONO ORGANIZZATE NEL TUO LABORATORIO?

Abbiamo una nostra scheda di lavorazione in cui non sono indicate solo le quantità, ma anche un codice univoco abbinato a ogni ricetta, per evitare malintesi. All’interno sono descritte le procedure di esecuzione in modo dettagliato, inclusa l’organizzazione del tavolo di lavoro e l’elenco degli attrezzi da tenere a disposizione, ma è specificato anche in quale momento l’operatore deve chiedere la verifica di un supervisore. Se riscontriamo l’errore, approfondiamo i motivi e apportiamo gli opportuni aggiustamenti al documento. Tutte le schede sono collegate a un server e vengono costantemente aggiornate e visualizzate tramite tablet. Altro punto fondamentale è la gestione delle quantità: tutto è perfettamente tarato per la produzione già programmata, con scarti così minimi, che preferiamo non conservare. Chi volesse avere un’idea di come funziona, troverà tutto nel volume che sto scrivendo per Italian Gourmet.



EUROVO: LA PERFETTA SINTESI TRA TRADIZIONE E MODERNITÀ

Gruppo Eurovo vanta sessant’anni di esperienza nella produzione e commercializzazione di uova e ovoprodotti. Nasce da Rainieri Lionello, il fondatore, che iniziò distribuendo a pasticcerie e pasticci uova liquide congelate dopo averle sgusciate a mano. Il tempo, l’esperienza, la passione e l’automatizzazione dei processi hanno reso quella piccola azienda - basata sulla sgusciatura manuale di uova - un grande Gruppo con stabilimenti produttivi in Italia e all’estero, leader europeo del settore. Eurovo Service è il brand del Gruppo che presenta una gamma completa di ovoprodotti professionali pensati per rispondere alle esigenze di qualità, freschezza e sicurezza alimentare dei professionisti della pasticceria, gelateria e ristorazione. La catena produttiva è totalmente internalizzata, controllata in ogni sua fase e basata sull’utilizzo di tecnologie avanzate che permettono di eseguire accuratamente ogni fase del processo produttivo. Da qualche anno Eurovo ha avviato un importante progetto di riorganizzazione del canale Food Service con ingenti investimenti in fiere, eventi, collaborazioni con noti pasticceri, riviste specializzate, partnership con scuole di pasticceria e asso-

ciazioni di settore. «Durante tutto il 2019 non ci siamo fermati, e abbiamo portato avanti questo progetto» spiega **Federico Lionello, Direttore Commerciale e Marketing di Eurovo**. «Abbiamo sempre voglia di fare ricerca e sviluppo, di trovare l’esigenza ancora non soddisfatta, di occupare spazi del mercato per noi nuovi e inesplorati. Grazie alla riorganizzazione della divisione Food Service, anche la nostra R&D è diventata più dinamica e attiva, e i prodotti Bakery Innovation ne sono la prova». Gli ovoprodotti Eurovo Service sono da sempre i migliori alleati dei professionisti del settore alimentare in quanto garantiscono praticità, sicurezza e igiene mantenendo inalterate le caratteristiche organolettiche delle uova fresche. L’utilizzo dell’ovoprodotto permette al professionista di ottenere risultati ripetibili e costanti, dosare il prodotto con più precisione riducendo gli sprechi, grazie anche al tappo svita-avvita, e di abbattere i tempi e i costi di produzione. I rigorosi controlli di filiera ai quali sono sottoposti gli ovoprodotti Eurovo Service permettono di raggiungere i più alti standard qualitativi e perfezionare i prodotti per garantire affidabilità, ripetibilità, sicurezza e costanza nei risultati.

LE NOVITÀ DI SIGEP 2020

Sigep è da sempre il palcoscenico preferito per presentare le novità: le ultime arrivate sono **La Meringa Francese** e **Sponge Cake & Bisquit**, che vanno ad arricchire l’assortimento della linea Eurovo Service Bakery Innovation: insieme a **Meringa Evolution** e **Pâte à Bombe**, sono quattro semilavorati a base di uova 100% italiane di categoria A da allevamento a terra, con elevatissima componente di servizio, pensati per valorizzare le applicazioni in alta ristorazione, pasticceria, gelateria e gastronomia.



In particolare, **La Meringa Francese** è un semilavorato a base di albumi d’uovo pastorizzati con una miscela di zuccheri. Destinata alla cottura in forno, può essere utilizzata per prodotti a base di meringhe alla francese.



Sponge Cake & Bisquit, invece, è un semilavorato a base di misto d’uovo e tuorli d’uovo pastorizzati con zucchero, ideale per la cottura in forno e per la produzione di **Pan di Spagna** e **Bisquit**.

GRUPPO EUROVO - UFFICI COMMERCIALI
Via Ugo La Malfa 15, Imola (BO)
Centralino: +39 0542 485111
Fax +39 0542 485485
eurovo@eurovo.com



CROSTATA AI LAMPONI

INGREDIENTI

Per la frolla alla mandorla

- 1pz baccello vaniglia bourbon
- 117 g zucchero a velo
- 280 g burro
- 467 g farina per frolla
- 5 g sale
- 93 g t.p.t.

37g Misto d'uovo Eurovo Service Élite

Per il croccantino al pistacchio e mandorla

- 238 g cioccolato bianco Opalys
- 238 g Eclat d'Or
- 48 g burro chiarificato
- 238 g pasta di pistacchio di Bronte
- 238 g pasta di mandorla chiara

Fondere la copertura, aggiungere il burro, quindi unire gli ingredienti restanti

Per la namelaka cioccolato bianco

- 79 g latte
- 11 g glucosio 43 DE
- 8 g gelatina in polvere 120 bloom
- 44 g acqua per gelatina
- 317 g cioccolato bianco Opalys
- 540 g panna 35%
- 1 pz baccello di vaniglia Bourbon

Per la crema al mascarpone

- 12 g gelatina in polvere 120 bloom
- 59 g acqua per gelatina
- 101 g zucchero semolato
- 27 g acqua
- 61 g **Tuorlo Speciale Eurovo Service Élite**
- 337 g mascarpone
- 404 g panna 35%

PREPARAZIONE

Per la frolla alla mandorla. Impastare la farina con la vaniglia, il sale, il t.p.t. e il burro a 24°C, aggiungere lo zucchero a velo, quindi versare le uova a filo. Stabilizzare a 4°C e lavorare nuovamente la frolla per dare plasticità, poi stenderla allo spessore 2,7 cm. Ritagliare con dima Martellato le strisce e decappare i fondi della misura adeguata, quindi rivestire gli anelli con i Microforati Bands e inserire la frolla precedentemente lavorata. Infornare a 170°C per 15 minuti circa.

Per il croccantino al pistacchio e mandorla. Fondere la copertura, aggiungere il burro, quindi unire gli ingredienti restanti

Per la namelaka cioccolato bianco. Sciogliere il cioccolato e unire i semi della vaniglia. Scaldare insieme latte e glucosio, portando a 30°C. Idratare la gelatina con l'acqua necessaria (ricordarsi che il quantitativo cambia a seconda della gelatina). Mettere nel cutter il cioccolato a 45°C, versarvi il latte e glucosio e, con il cutter in movimento, creare un'emulsione. Aggiungere la gelatina sciolta, versare la panna ed emulsionare bene. Lasciare cristallizzare in frigorifero.

Per la crema al mascarpone Idratare la gelatina con l'acqua necessaria (ricordarsi che il quantitativo cambia a seconda della gelatina). Emulsionare la panna e il mascarpone e riporre in frigorifero. Far girare piano i tuorli in planetaria, senza montare. Realizzare uno sciroppo a 121°C con la seconda parte di acqua e lo zucchero, versarlo sui tuorli, quindi montare bene fino a stabilizzare la massa. Contemporaneamente montare la panna e il mascarpone, sciogliere la gelatina e unire la pâte à bombe. Aggiungere la panna semi montata nella pâte à bombe e terminare la crema al mascarpone.

MONTAGGIO

Stendere uno strato sottile di croccantino sul fondo. Sciogliere la namelaka che deve essere fluida e non calda, versare all'interno della crostata fin quasi all'orlo. Terminare riempiendo fino all'orlo con la crema al mascarpone. Abbattere e conservare. All'occorrenza dare uno strato sottile di gelatina neutra. Decorare con i lamponi e terminare con la granella di pistacchi.

→
Misto Eurovo Service Élite
Appartiene alla linea Eurovo Service Élite - con uova di categoria A 100% italiane da allevamento a terra provenienti da una filiera completa, certificata e integrata verticalmente. Il Misto, in formato brik da 1 kg, contiene circa 20 uova sgusciate. Senza conservanti.



← **Tuorlo Speciale Eurovo Service Élite**

Il Tuorlo Speciale, in formato brik da 1 kg, contiene circa 55 tuorli d'uovo. Senza conservanti. La sua colorazione più intensa è ottenuta in maniera del tutto naturale, grazie ad una specifica alimentazione delle galline.



VENEZIANA GOURMET CREMA AL MASCARPONE E LAMPONE

INGREDIENTI

Per l'impasto

- 1500 g Farina "Panettone Z" Molino Dallagiovanna
- 1 pz baccello di vaniglia
- 2 pz scorza d'arancia
- 2 pz scorza di limone
- 70 g lievito compresso
- 375 g lievito madre al 2° rinfresco
- 23 g malto in pasta diastatico

1008 g Misto Speciale Eurovo Service Élite

- 375 g zucchero semolato
- 240 g burro
- 37 g sale

Per la frolla per veneziane

- 1000 g zucchero semolato
- 1000 g farina "Frolla" Molino Dallagiovanna
- 800 g burro

Per la crema alleggerita al mascarpone

- 300 g crema pasticcera
- 390 g mascarpone
- 300 g panna
- 100 g gelatina neutra
- 8 g gelatina animale
- 40 g acqua per gelatina

Per il gel al lampone

- 1000 g purea di lampone
- 100 g zucchero
- 10 g agar-agar

PREPARAZIONE

Per l'impasto. Impastare farina con gli aromi, il malto, i liquidi, il lievito compresso e il lievito madre e incordare. Aggiungere lo zucchero in 3 volte incordando ogni volta. Terminare con il burro e il sale e lasciare incordare nuovamente. Formare dei panetti e lasciarli riposare coperti per 20 minuti circa, quindi stenderli su teglia, lasciar puntare a temperatura ambiente per 30/40 minuti, quindi mettere a raffreddare. Conservare a +2°C per 12 ore circa. Il giorno seguente stemperare l'impasto a temperatura ambiente per 5 ore. Formare dei pezzi da 35 g di pasta (o della dimensione desiderata). Il prodotto può essere abbattuto e conservato a temperatura negativa -18°C. Dalla temperatura di -18°C si può portare a lievitare per 10/12 ore circa. Prima della cottura sovrapporre alla pasta il disco di frolla e infornare a 200°C per circa 8 minuti.

Per la frolla. Impastare tutti gli ingredienti, formare dei panetti da 300 g l'uno e stendere in sfogliatrice tra due fogli di carta forno allo spessore di 5mm. Raffreddare in positivo, decappare della misura desiderata e riporre in negativo.

Per la crema alleggerita mascarpone. Idratare gelatina animale e scioglierla. Unire e mixare tutti gli ingredienti assieme aggiungendo la gelatina sciolta. Montare in planetaria fino a ottenere la struttura desiderata.

Per il gel al lampone. Portare a bollore la purea. Miscelare zucchero e agar-agar, versare nella polpa e portare a bollore. Mescolare rapidamente a fuoco spento. Raffreddare in positivo. Una volta che il composto è gelificato, frullare al cutter.

FINITURA DELLA VENEZIANA

Una volta cotto, farcire con 10 g di gel al lampone e 30 g circa di crema mascarpone. Decorazione: ciuffo di crema mascarpone e lampone, spolverare con zucchero a velo.



Misto Speciale Eurovo Service Élite

Il Misto Speciale, in formato brik da 1 kg, contiene circa 20 uova sgucciate. Senza conservanti.

La sua colorazione più intensa è ottenuta in maniera del tutto naturale, grazie ad una specifica alimentazione delle galline.



BRIOCHE 100% INTEGRALE

INGREDIENTI

1 pz baccello vaniglia bourbon
 1850 g Farina Uniqua Rossa
 560 g lievito madre al 2° rinfresco
 90 g lievito compresso
 40 g malto in pasta diastatico
1440 g Misto d'uovo Eurovo Service Élite
 70 g acqua
 300 g zucchero semolato
 100 g miele
 515 g burro
 1 pz baccello di vaniglia
 40 g sale

1000 g burro per laminazione

PREPARAZIONE

Per garantire lo sviluppo ottimale del prodotto, è importante rispettare i tempi di idratazione. La ricetta che è bilanciata sulla Farina Uniqua Rossa, che è una farina di forza dov'è presente tutto il chicco di grano; cambiando la farina, non cambia il metodo, ma probabilmente, dovrà essere ritarata l'idratazione. Il giorno precedente alla lavorazione occorre idratare la farina in questo modo: lavorare la farina con gli aromi, le uova, l'acqua e 1/3 dello zucchero per qualche minuto, poi lasciare in un contenitore chiuso posto in frigorifero fino al giorno seguente. Occorrono infatti almeno 24 ore di pre-idratazione. Il giorno seguente impastare la farina precedentemente idratata con i lieviti fino a incordare il tutto. Aggiungere quindi il miele e metà dello zucchero continuando ad impastare, poi unire il restante zucchero e incordare. Aggiungere infine anche il burro insieme al sale e terminare di impastare. Formare un panetto da 5000 g, stendere su teglia e far puntare a temperatura ambiente per 30/40 minuti circa. Raffreddare in positivo e conservare a 2°C per 12 ore o più. Trascorso questo tempo, dare 2 pieghe da 3 e 1 da 4 utilizzando 1 kg di burro per ciascuna piega, quindi stendere allo spessore 2,8 mm. Infine, effettuare un taglio di cm 9 x 20, verificando di ottenere un peso di 45 g. Formare i pezzi, abbattere e conservare. Il prodotto da -18°C si porta in camera di lievitazione a 26°C per 10/12 ore. Se si desidera si può spruzzare con miscela d'uovo e panna al 50% e cospargere la superficie di cereali. Cuocere a 200°C C per 10 minuti circa a valvola chiusa.



† **Misto Eurovo Service Élite**
 Appartiene alla linea Eurovo Service Élite - con uova di categoria A 100% italiane da allevamento a terra provenienti da una filiera completa, certificata e integrata verticalmente. Il Misto, in formato brik da 1 kg, contiene circa 20 uova sgucciate. Senza conservanti.

DENIS DIANIN IN PILLOLE

- 1999** Denis Dianin apre la sua prima attività a Selvazzano Dentro: una pizzeria d'asporto con pasticceria e gelateria/cioccolateria.
- 2005** Viene ampliata l'attività con la nascita della d&g Patisserie
- 2008** Denis propone il primo panettone in vaso a marchio d&g Patisserie.
- 2014** d&g Patisserie vince il premio di Miglior Aperitivo Sanbitter 2014. Nello stesso anno Dianin entra a far parte di AMPI, l'Accademia Maestri Pasticceri Italiani.
- 2018** Nasce il brand Invero, marchio dedicato ai prodotti in vasocottura (www.invero.it).
- 2020** Il caffè, bar e pasticceria d&g Patisserie conquista due torte, tre tazzine e due chicchi nelle guide Gambero Rosso.

