

#cioccolateria #confetteria #gelateria #confezionamento #caffetteria #cucina

PASTICCERIA INTERNAZIONALE

Brains

Perché la vostra arte esige il meglio.

Creme da montare

**“La qualità di sempre
oggi in veste rinnovata!”**



Le **creme Brains** sono eccellenti alternative alla panna animale. Il **gusto ricco e cremoso**, l'**ottima solubilità** e l'**alta tenuta** dopo la montatura le rendono ideali per le più raffinate creazioni di pasticceria.

Brains - Viale Santa Maria della Croce, 12 - 26013 Crema (CR) - Tel. 0373 896.1 - Fax 0373 896.589 - www.csmbakerysolutions.com

giugno - luglio - agosto 2017 | n° 293 | Anno 40

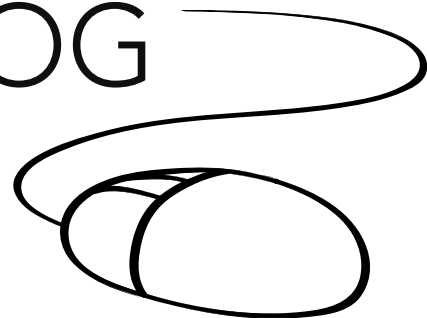


CHIRIOTTI  EDITORI





LA PASTICCERIA IN UN BLOG



*Un ingegnere con la passione del lievito naturale:
Francesco Fredduzzi (Fred) si dice letteralmente innamorato
di questo ingrediente, che definisce vivo e vitale. Tanto da decidere di
crearci sopra un blog, che già dal nome, **biancolievito.it**,
non lascia dubbi sul tema*

“La mia passione per la pasticceria è nata ben prima che io cominciassi a pronunciarne correttamente la parola. Ho avuto modo, negli anni, di lavorare in svariati laboratori e lì ho appreso le tecniche e mi sono innamorato del lievito naturale. Da quel momento, sono iniziati la ricerca, la sperimentazione e lo studio, perché mi sono reso conto che su questo argomento non si finisce mai di imparare!”. Così esordisce **Francesco Fredduzzi** il quale, pur svolgendo la sua attività in un ambito diverso come il marketing, non di meno si occupa di pasticceria con la serietà e la competenza di un professionista. Su **biancolievito.it**, infatti, ha dato vita ad una seguitissima scuola, nell’ultimo anno visitata da 40mila persone, mentre la pagina Facebook è popolata da più di 15mila follower.

Francesco, che ruolo ha Biancolievito nella tua attività?

Nasce dalla volontà di creare un vero sito dedicato alla pasticceria e al lievito madre; non solo un blog di ricette, piuttosto un luogo dove appassionati, con più o meno esperienza, potessero avvicinarsi e conoscere la Pasticceria ed il Lievito Madre con un approccio tecnico. Da qui la scelta di dare una struttura “didattica”, pur non essendo io un “maestro” dell’arte bianca.



Qual è il segreto di tanto successo?

Il fatto che Biancolievito sia il frutto della mia passione per la pasticceria artigianale italiana e per la tecnica, intesa come elemento imprescindibile. Vi si aggiunge l'amore per il lievito madre che scoprii tanti anni fa e che il maestro **Rolando Morandin** mi insegnò a conoscere e utilizzare. Ma non solo. Biancolievito rispecchia la mia impopolare avversione per le ricette fast food, per tutte le *query* di ricerca del tipo “dolci facili e

veloci”, “dolci dietetici”, “ricette facili”, intese come assemblaggio di prodotti già preparati. Non per ultimo, ho cercato di rendere Biancolievito un contenitore visivamente pulito e moderno... E chissà che il look non cambi tra qualche mese :-)

Chi ha ideato il sito?

Devo ammettere con soddisfazione che Biancolievito è il MIO sito, nell'accezione che sono stato io a costruirlo non solo nei contenuti, ma anche nella struttura tecnica e grafica: in fondo sono sempre ingegnere no?!

Se potessi scegliere cosa saresti, un dolce o un salato con lievito madre?

Se penso al lievito madre non posso che indicare il panettone, che incarna nella mia mente il culmine della tecnica artigianale italiana e delle meravigliose proprietà del lievito madre stesso.

Quali saranno le prossime ricette da pubblicare?

Negli ultimi mesi mi sono molto focalizzato sulla pasticceria, ma vorrei sviluppare e proporre ricette di pane, altra splendida applicazione del lievito madre.

Mi piacerebbe poi aggiungere alla Scuola di Pasticceria di Biancolievito una sezione dedicata alla lavorazione del cioccolato e ospitare ricette ed interviste ai grandi maestri.

In attesa, dunque, che Biancolievito incontri il Cibo degli Dei per diventare ancora più goloso, vi proponiamo una ricetta adatta alla stagione estiva, anche se il lievito stavolta ne resta fuori.



Maria Luisa
Lucchesi

Paste di frutta al melone e basilico

polpa di melone giallo fresca o surgelata kg	1,5
zucchero semolato (1) kg	1
sciroppo di glucosio g	500
zucchero semolato (2) g	150
pectina gialla g	50
acido citrico cristallizzato g	20
acqua g	20
foglie di basilico fresco g	30
(oppure 5 gocce di olio essenziale di basilico)	

Nota Per una buona riuscita, consiglio di usare il giusto tipo di pectina. Al contrario del tipo Rapid o Medium set, la pectina gialla è caratterizzata da un tempo di gelificazione più lungo ed una struttura del prodotto più compatta.

Lavare e preparare la frutta, tagliandola in pezzi grossolani ed eliminando i semi. Portare ad ebollizione la polpa di melone con lo zucchero semolato (1); aggiungere lo sciroppo di glucosio e riportare a bollore.

A parte, miscelare pectina gialla e zucchero (2), prima di unirla alla frutta. Cuocere a fuoco medio fino a 109°C, avendo cura di mescolare spesso. Diluire l'acido citrico nell'acqua ed aggiungerlo alla frutta; mescolare ed unire fuori dal fuoco le foglie di basilico ben lavate e private del fusto centrale (oppure l'olio essenziale). Versare rapidamente in un quadro o una teglia, coprendo la base con uno o più fogli di acetato. Lasciare rapprendere a temperatura ambiente per 12 ore, prima di tagliare. Ricoprire con zucchero semolato a grana grossa e conservare in luogo asciutto.

Francesco Fredduzzi
biancolievito.it

