



ALMA[®]
La Scuola Internazionale
di Cucina Italiana

Incontro tecnico

Pane da ristorazione



Pane in ristorazione

- **Prima "pietanza" che si riceve al ristorante, un piccolo biglietto da visita**
- **Serve a stimolare l'appetito**

Cosa serve valutare?

- ✓ **Gusto**
- ✓ **Croccantezza**
- ✓ **Friabilità**
- ✓ **Forma**
- ✓ **Dimensioni**
- ✓ **Conservabilità**

Per ognuno la sua forma...

- **Forma = Masticazione**
- **Il sale**
- **Le dimensioni contano**

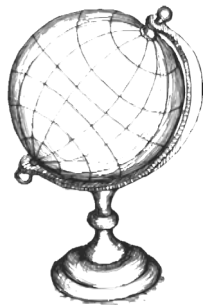
Se partiamo con prodotti croccanti e speziati

- **Stimolazione sensoriale**
- **Naturalmente colorati**
- **Aperitivi**
- **Buona sapidità**



Spezie, erbe aromatiche, semi e condimenti vari

- **Direttamente negli impasti**
- **In purezza o mescolati**
- **La masticazione dei semi**
- **I condimenti piccanti o affumicati...**



Il pane nel mondo della ristorazione

In ogni luogo ci sono tradizioni gastronomiche diverse e il pane ne è profondamente legato.

In Italia ne possiamo trovare tantissimi... qualche esempio...

Pan biscotto

**Pane condito
ma asciutto e
friabile.**

Emilia Romagna

Pane sciapo

**Pane umido
e di grande
pezzatura.**

Toscana

Pan di casa

**Pane di semola
umido, cotto in
forno a legna.**

Sicilia

Pani vs pani conditi

Pane

- **Profumi e gusti più neutri**
- **Maggior versatilità**
- **Digeribilità maggiore**

Pane condito

- **Qualità organolettiche più marcate**
- **Minor versatilità**
- **Maggior apporto di grassi**

Le dimensioni e forme del pane

Pezzature

A fette o intero

Il gesto a tavola

E il cestino...?

Materiali

Temperature

Modalità di servizio



Punti critici

- ✓ **Tempi di lavorazione**
- ✓ **Gestione quantità**

Proposte

Per facilitare/anticipare i tempi e le lavorazioni:

- ✓ ***Pane con lievito madre***
- ✓ ***Prodotti secchi***
- ✓ ***Prodotti morbidi***
- ✓ ***Lavorazione a 4°C***
- ✓ ***Precotto***



CEREAL GRAN MIX



BD100

Pane con lievito madre

Il pane preparato con lievito madre è una tendenza molto in voga ed è anche indicato nelle diete per il suo basso indice glicemico.

Ma ha anche un difetto: la gestione.

Per facilitare e assicurare un buon risultato abbiamo a disposizione lo **STARTER LV2 che permette di preparare un lievito madre "personalizzato" con le farine che preferiamo senza bisogno di rinfrescarlo tutti giorni.**



Pane con lievito madre

Preparazione Lievito Madre

Farina	100
Acqua a 35°C	55
Sale	1,5
Starter LV2	0,5

Lasciare maturare la pasta per 15 ore a 25°C circa

Impasto finale

Farina	100
Acqua	75
Sale	2
Lievito madre maturo	50

Prodotti secchi

Il vantaggio dei prodotti secchi (crackers / grissini) è la conservazione e (la salivazione)

Numerose possibili varianti:

- ✓ **Neutro**
- ✓ **Integrali**
- ✓ **Con farine particolari**
- ✓ **Con semi...**



Prodotti secchi

Impasto	
Farina	100
Acqua	45
Sale	2
Lievito	2,5
Farina di malto d'orzo	1
Olio d'oliva	10

Prodotti morbidi

Il vantaggio dei prodotti morbidi (Pan carrè/ panini hamburger) è la conservazione e la versatilità di utilizzo.

Due modi di conservazione:

- **imbustato a temperatura ambiente**
- **congelato cotto**



Prodotti morbidi

Impasto	
Farina	100
Acqua	55
Sale	2
Lievito	2,5
Zucchero	2
Olio d'oliva	5

Precotto

- ✓ ***Ideale per evitare sprechi***
- ✓ ***Si adatta ad ogni situazione e esigenza***
- ✓ ***Procedimenti diretti o indiretti***
- ✓ ***Per pane individuale***
- ✓ ***Tempi di cottura del 60% circa abbassando la temperatura di 20°C***



Precotto

Impasto	
Cereal Gran Mix	100
Acqua	55
Lievito	2,5
Lavorazione semplice e lievitazione di circa 1.30h	
Precottura per pezzi da 50 gr: 6 min a 180°C (forno ventilato)	

Lavorazione a 4°C

Questo tipo di lavorazione permette di anticipare una parte della lavorazione di 1-2 giorni.

È adatto ai prodotti più rustici e con idratazioni più alte (ciabatta...)

Preparare l'impasto 1-2 giorni prima e lasciarlo in frigorifero a maturare/lievitare in modo da far lavorare di più gli enzimi della farina e quindi avere un pane più «digeribile»



Lavorazione a 4°C

Impasto ciabatta	
Farina	100
Acqua	80
Sale	2
Lievito	1
Ibis	1
Impastare, lasciare 30 min a riposare a temp. ambiente poi mettere a 4°C per 12-48 ore	
Lavorazione classica	

Falsi miti da sfatare sul lievito

1

Pane senza lievito

2

Le allergie

3

Il lievito fa gonfiare

4

Il lievito fa bere tanto

Falsi miti da sfatare sul lievito

2. Le allergie

Allergia: reazione immunitaria ad una sostanza ingerita
Percezione dell'organismo
della presenza di qualcosa di esterno

Azione di difesa degli anticorpi



A seguito di seconda esposizione
si ha produzione di Istamina



Manifestazione
sintomi allergia

Falsi miti da sfatare sul lievito

2. Le allergie

Intolleranza: reazione indesiderata da parte dell'organismo
da ingestione di sostanze attive
da disfunzioni/disturbi a carico dell'apparato digerente

Manifestazione **dose-dipendente**
legata alla quantità di sostanza ingerita

Nessun meccanismo immunologico in azione!!!



Falsi miti da sfatare sul lievito

2. Le allergie



Non esistono test specifici
e di comprovata evidenza scientifica per la diagnosi

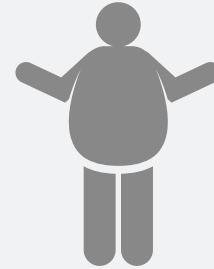


Dolore
Gonfiore
Meteorismo

Test specifici per altre sostanze attive con comprovata intolleranza

Falsi miti da sfatare sul lievito

3. Il lievito fa gonfiare



Falsi miti da sfatare sul lievito

3. Il lievito fa gonfiare

Il lievito muore a 50-60°C!

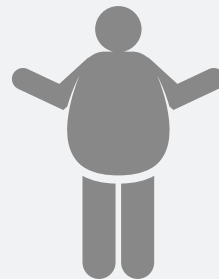
Non lo troviamo
in prodotti cotti a 200°C



Ma il gonfiore?

Sintomo derivante da:

- Sindrome intestino irritabile
- Sovrappeso e obesità
- Carico glicemico della pietanza
- Sale (ritenzione idrica)



Falsi miti da sfatare sul lievito

4. Il lievito fa bere tanto

E la sete?



Lievitazione errata:
lievitazioni troppo brevi



Zuccheri e proteine non
completamente metabolizzati



L'organismo richiama acqua
per sciogliere la «massa»
presente nello stomaco



Importante presenza di sale

Falsi miti da sfatare sul lievito

... e non dimentichiamo
il lievito inattivato ed essiccato
ad uso alimentare

Integratore
di fibre



Fonte di vitamine
del gruppo B



Contiene oligoelementi
facilmente assorbibili



Fonte di glutathione,
antiossidante



Domande e risposte

BAKINGTM
CENTER

LESAFFRE 



ALMA[®]

La Scuola Internazionale
di Cucina Italiana

Grazie della vostra attenzione