

# ilpanificatore italiano



FOCUS  
CIOCCOLATO

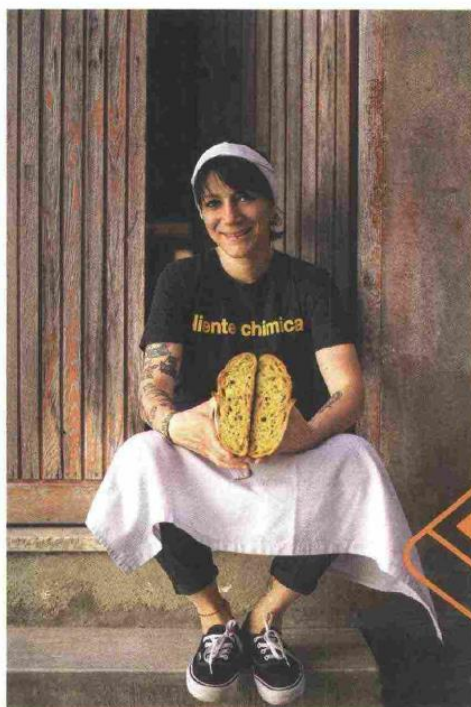
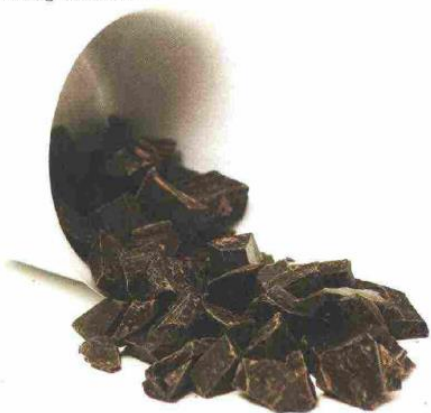
di Valeria Maffei

## IL CIOCCOLATO: QUANDO LE PRESTAZIONI DIVENTANO OTTIME ANCHE IN FORNO

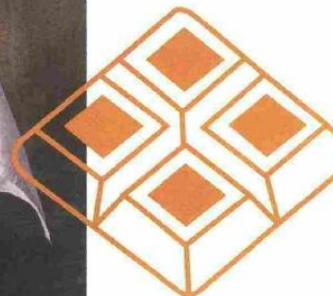
BENCHÈ LA LAVORAZIONE DEL CIOCCOLATO SIA UN'ARTE PROPRIA DEI PASTICCERI, CHE RICHIEDE STUDIO E PRECISIONE ESTREMA, ANCHE IN PANIFICIO QUESTO DELIZIOSO PRODOTTO, TRATTATO CON LE GIUSTE ACCORTEZZE, PUÒ AVERE DIVERSE APPLICAZIONI, COME CI RACCONTA ROBERTA PEZZELLA, UNA DELLE PIÙ APPREZZATE PANETTIERE DEL NOSTRO PAESE.

«Basta dare libero corso alla propria fantasia per creare dei prodotti da forno, a base di cioccolato, ottimi e innovativi. I filoni con lievito madre, il pane in cassetta, ma anche i panini al latte e il pan brioche possono essere arricchiti con il cioccolato; per non parlare della pasticceria da forno, dei biscotti, delle crostate, dei lievitati da ricorrenza o di quelli per la colazione, che richiedono uno studio attento del giusto cioccolato da utilizzare in vista della cottura in forno» spiega Roberta Pezzella, apprezzata panettiera di Frosinone. «Un'altra questione è come ci si deve orientare nella scelta del prodotto più adatto in base alle preparazioni che si intende ottenere. Innanzitutto, va scelto un cioccolato di buona qualità e che contenga una bassa percentuale di burro di cacao, affinché non si sciolga troppo facilmente durante la cottura. Io, poi, uso cioccolato rigorosamente fondente e senza troppe note fruttate o acide, per non far sì che il prodotto finito non abbia un'eccessiva acidità. Un discorso che vale soprattutto per i grandi lievitati e il pane ottenuto utilizzando esclusivamente il lievito madre. Quindi scelgo solo cioccolato fondente, dal 55% al 70%, che uso o in pastiglie o sciolto.

Nel caso delle pastiglie, vanno lasciate alcune ore in congelatore in modo tale che non si sciolgano nella fase di cottura di alcuni impasti che potrebbero risultare un po' più caldi. Il cioccolato sciolto serve invece per gli impasti del pane, delle torte da forno, per le decorazioni o per le glasse, e va sciolto al microonde, avendo cura di non bruciarlo e quindi a più riprese, oppure a bagnomaria» •



**A sinistra:**  
Roberta Pezzella di Frosinone, ci spiega quali sono le caratteristiche che chiede a un cioccolato e ci da qualche informazione su come utilizzarlo al meglio nei prodotti da forno





## IL GIUSTO TOCCO DI CIOCCOLATO PER ARRICCHIRE IL PANE



**Cosa succede quando l'irresistibile gusto di cioccolato incontra l'inconfondibile sapore del pane?** Una vera magia! Ma per ottenere risultati davvero unici è necessario avvalersi di ingredienti di grande qualità in grado di assicurare ottime performance. Lo sa bene Master Martini - main brand con cui Unigrà si rivolge, in Italia e nel mondo, al mercato artigianale della Pasticceria, Panificazione e Cioccolateria - che conta in assortimento una serie di prodotti perfetti per questa tipologia di preparazioni. La linea premium di cioccolato puro Ariba, nata da un'accurata selezione del cacao più ricercato e dei migliori territori di provenienza, soddisfa infatti ampiamente anche le esigenze dei panificatori, oltre a quelle dei professionisti della pasticceria. Basti pensare ai Chunks al latte (24% di latte e 24/26% di materia grassa), ai Chunks Bianchi (26% di latte e 28/30% di m.g.) e ai Chunks Fondenti (39% di cacao), termostabili e, quindi, ideali per essere incorporati anche negli impasti di panificazione, ma anche alle Gocce di cioccolato al latte (24% di latte, 24/26% di m.g.) e alle Gocce fondenti, resistenti alla cottura e altrettanto adatte come inclusione negli impasti dei prodotti da forno o come decorazione.

[www.mastermartini.com](http://www.mastermartini.com)



Oltre ad essere ideali per arricchire i pani e i dolci, le referenze Ariba di Master Martini, caratterizzate dall'utilizzo esclusivo di burro di cacao e aroma naturale di vaniglia, assicurano facilità di utilizzo, estrema versatilità e risultati di alto livello.