

Una delle applicazioni in arte dolciaria del “burro superiore F.lli Brazzale”.

nota di: Prof. Fernando Tateo e Prof. Monica Bononi - UniMi

Nell’ottica di dover individuare le più nascoste naturali “capacità” possedute dalle materie prime costituenti i prodotti del settore dairy, la Direzione Scientifica del “Brazzale Science Center” ha diretto ormai da tempo la ricerca verso l’individuazione di “composti minori” naturalmente contenuti nel latte e riscontrabili quindi in derivati dello stesso.

Le ricerche di ordine chimico-fisico-analitico vengono svolte parallelamente in senso anche tecnologico, attraverso attente applicazioni svolte sia nell’interno dei Laboratori di Ricerche Analitiche e Tecnologiche dell’Università degli Studi di Milano sia per cooptazione di esperti operatori del settore dolciario.

Sul tema dei “burri tecnici” il Prof.Tateo ha tenuto recentemente una lezione nell’ambito dell’attività di formazione diretta al personale del settore commerciale della “Brazzale S.p.A. in Zanè. Altra nota preliminare sul tema è stata pubblicata su questo stesso sito.

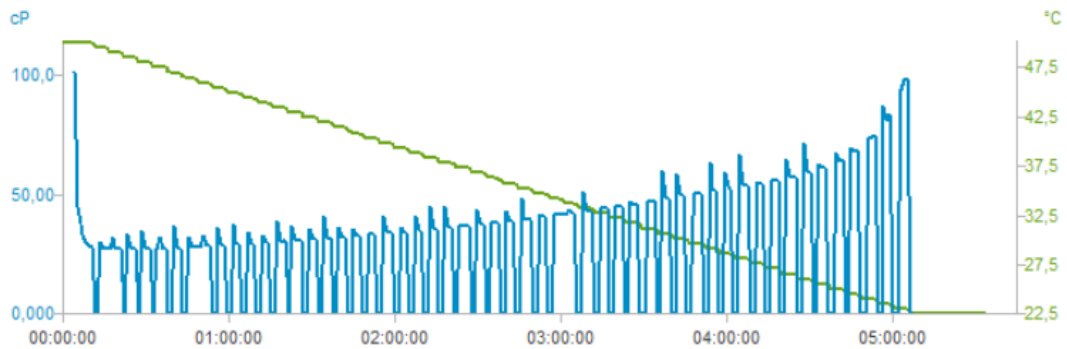
L’affermazione scaturita già dalle esperienze applicative conseguenti a ricerche analitiche svolte sul burro Superiore “Fratelli Brazzale” è stata quella dell’invito a pubblicizzare l’efficienza d’impiego di tale prodotto anche nella tecnologia di produzione dei derivati “a sfoglia” (croissants, brioches e similari). Ciò nella logica di “adattare le tecnologie applicative alle materie prime di valore intrinseco di riconosciuto valore “superiore” più che perseguire l’indirizzo di adeguamento del burro alle necessità tecnologiche tradizionali.

Le ricerche applicative svolte hanno definitivamente dimostrato che senza dubbi di sorta il burro di denominazione citata assolve più che egregiamente alle funzioni che taluni produttori ritengono di dover riconoscere soltanto ai noti burri “tecnici”. Adottando opportune accorte tecnologie e manualità, l’impiego del burro “superiore Fratelli Brazzale” assolve alle funzioni di *“stabilizzazione, sviluppo e struttura degli impasti”* ma innesca anche ed *enfatisza lo sviluppo naturale di frazioni aromatiche non comuni*, contribuendo alla fragranza del prodotto da forno, di qualunque tipologia esso sia.

I risultati che l’impiego di burro F.lli Brazzale produce in formulati da impasto, ivi compresi quelli destinati ai prodotti “a sfoglia” e agli impasti destinati ai “senza glutine” sono il risultato della presenza di qualità del latte prodotto in regioni di particolare valore per quel che attiene alla tipologia di alimento di cui le vacche beneficiano. oltre che alle tecnologie di burrificazione. I protocolli di controllo analitico adottati sulla materia prima e sui semilavorati derivati permettono di rispettare i caratteri chimico-fisici desiderati, fra i quali spiccano quello della viscosità, quelli

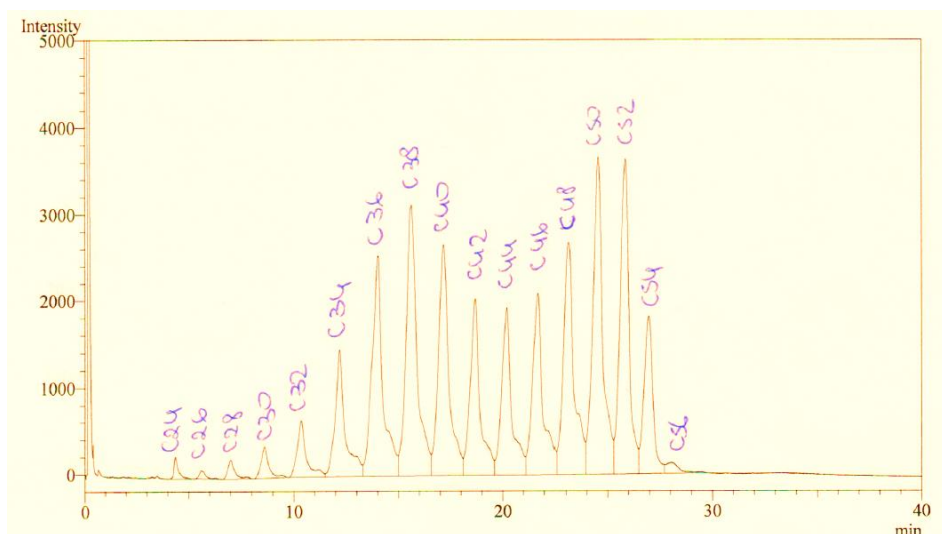
risultanti dall'analisi GC/OCI dei trigliceridi e l'analisi differenziale in spettrometria di massa delle frazioni minori.

Nella figura che segue compare, ad esempio, uno dei tracciati caratteristici prodotti in corso di studio dell'andamento della viscosità durante la fase di solidificazione di un burro "Fratelli Brazzale" (lotto L 5039C), studio condotto con strumentazione d'avanguardia "Visco QC 300-L".



Il dato corrispondente ad IS (Incipiente Solidificazione), dal tracciato ora proposto, risulta essere 33,2°C, dato incluso in un definito intervallo di confidenza. Ciò scaturisce dalla innovativa elaborazione dei dati tracciati nel grafico in visione.

A corredo puramente dimostrativo della complessa attività di controllo qualità svolto sul burro destinabile ad applicazioni/trasformazioni nel settore dolciario e nei prodotti destinati ad applicazioni particolari, si produce un "tracciato tipo" per GC/OCI della frazione trigliceridica del burro "F.lli Brazzale" (lotto L 4306C):



Esempio applicativo 377 (da archivio UniMi – Food & Env. Res. Lab – 15.02.22)

Nella figura che segue si mostra il risultato di due produzioni parallele condotte nei laboratori-prova UniMi con identica formulazione, per la quale è stato impiegato da una parte un burro tecnico leader del commercio (sinistra) e dall'altra il burro F.lli Brazzale (destra). Trattasi di formulazione destinata alla produzione estemporanea di “torta al burro” senza glutine. Risulta evidente l'equivalente sviluppo delle due masse (*operatrice Dr. Cinzia Carrozzini -UniMi*)



Esempio applicativo offerto da *Aniello di Caprio (Pasticceria Lombardi – Maddaloni)*, uno dei fondatori della scuola di formazione Dolce&Salato, ha prodotto i croissant con burro Superiore “Fratelli Brazzale”.

