



Sull'impiego razionale del freddo nella tecnologia di trasformazione del burro "integrale" (non frazionato) destinato ai derivati del settore dolciario.

Si è sufficientemente ribadita in varie occasioni, ai fini della produzione di derivati del settore dolciario variamente strutturati, ***l'opportunità di salvare l'integralità di composizione del burro, da preferire all'operazione tecnologica di frazionamento.***

In questa nota si crede opportuno dare all'operatore di pasticceria alcuni fondamentali suggerimenti che possono contribuire all'adozione di tecniche utili al migliore utilizzo del *Burro Superiore F.lli Brazzale*.

Le fasi che seguono si riferiscono, per esempio, a produzione di croissant.

- 1) Attenzione particolare va posta al rispetto della temperatura di stoccaggio del burro nella fase successiva all'acquisto e fino all'inizio delle fasi di trasformazione .
- 2) La preparazione può essere convenientemente preceduta dalla formazione di un "pre-impasto" del burro con farina, a ca. 15 – 20 % di burro.
- 3) Il pre-impasto risultante è bene sia stoccato in congelatore alla temperatura di – 18/- 20 °C, e viene utilizzato entro 1-3 giorni dalla preparazione (e tenuto in congelatore a -18 / -20 °C)
- 4) La lavorazione successiva al pre-impasto si opera a temperatura di -2/-4°C.
- 5) L'aggiunta di altro burro (alla temperatura di 15°C), si opera fino a raggiungere ca il 40 – 45 % di materia grassa sull'impasto totale.
- 6) A questo punto segue l'operazione di laminazione.
- 7) L'operazione di laminazione è bene sia seguita da una fase di riposo per ca. 30 min. in congelatore a temperatura di -18°C.
- 8) Porre l'impasto in sfogliatrice e procedere al taglio a triangolo per la creazione dei cornetti.

L'esempio proposto è esplicativo di una serie di operazioni da svolgere a bassa temperatura: vedi lo stoccaggio del preimpasto al punto 3), la fase di lavorazione al punto 4), la fase di raffreddamento al punto 7).

I dati sopra esposti non costituiscono "formula" di produzione, ma "esempio di possibile combinazione di parametri di temperatura" che permettono, una volta estrapolati a questa o ad altre tipologie di produzione, di utilizzare al meglio un burro integrale (e non da frazionamento). Non sono indicati infatti i componenti di una formulazione, ma le diverse temperature a cui singoli processi possono risultare preferibilmente svolti.

Si fa libera quindi la creatività dell'operatore, ribadendo comunque l'importanza di agire comunque in atmosfera non critica per temperatura e umidità relativa, modulando le operazioni tenendo conto della presenza degli altri ingredienti utilizzati nell'impasto di laminazione.

NOTA TECNICA BSC - Brazzale Science Center – Zanè (VI)