



PANETTONE BRAZZALE “Etichetta Pulita”



Brazzale Science Center – Brazzale s.p.a.

Brazzale s.p.a.

24/10/2023

ISTITUZIONE DI UN “TEAM MEMORIES & NEWS”

L’intento di raccogliere in un “team” figure diverse del mondo della creatività e della nutrizione in “nutritional pastry art” (NPA) è il movente che ha spinto “Brazzale S.p.A” attraverso il Centro Scientifico BSC a realizzare una larga sperimentazione che ha il “panettone” come oggetto di applicazione di ordine primario e di interesse sempre più attuale.

Brazzale S.p.A. intende istituire un team identificato come “**Memories and News**”, costituito da professionisti del settore “pastry e bakery” che intendono formarsi in “nutritional pastry art”.

La identificazione del team fa riferimento ideale a memorie gastronomiche che risultano attuali in funzione del gradimento resosi importante nel tempo (tradizione) e nello stesso tempo predilige l’attività innovativa che le tecnologie e le materie prime oggi consentono : **la tesi è quella dell’innovazione in rispetto della tradizione, e precisamente in senso nutrizionale.**

Gli affiliati al team potranno acquisire nozioni e nuovi indirizzi sulla valorizzazione della “pastry art” attraverso un corso gestito senza fini di lucro e destinato a modulazione delle formulazioni prodotte dai partecipanti ai fini dell’attribuzione/incremento della qualità nutrizionale in formulati di diffuso interesse. Il corso di formazione a cui il team potrà accedere avrà come tema “Technology News in Nutritional Pastry Art”, ed avrà la durata di due anni, e i singoli operatori del team acquisiranno l’attestato di “**Nutritional Pastry Art Operator**”.

La formazione prevede la partecipazione alle lezioni che periodicamente verranno programmate in sede BSC in Zanè e Cogollo del Cengio, in presenza e anche in collegamento telematico.

La formalizzazione della partecipazione al team “**Memories And News**”, creato a soli fini di diffusione della formazione in nutrizione, è condizionata dal percorso che qui si illustra:

- a) Il BSC diffonde la formula di produzione di un “panettone”, di proprietà intellettuale “Brazzale S.p.A.” attraverso questo sito web. La formula è considerata “base”. Le eventuali modifiche che si desidera apportare al di fuori delle linee guida vanno descritte in specifica mail.
- b) Coloro che intendono partecipare al team “**Memories And News**” inviano via mail la conferma di presa visione della formulazione base del “panettone NPA”, identificando la denominazione dell’azienda, società (o professionista) interessata al progetto di formazione.
- c) I singoli partecipanti al team producono 3 esemplari di panettone NPA, seguendo le linee guida allegate alla formula e li fanno pervenire all’indirizzo BSC (Brazzale s.p.a. Via Pasubio n. 2 36010 Zanè -VI).
- d) Il Centro BSC provvede alla verifica di rispondenza alle linee guida suggerite all’atto della pubblicazione della formula di base “Brazzale”. BSC valuta l’importanza degli elementi di innovazione e ne commenta il significato tecnologico e nutrizionale

- e) Agli operatori che realizzeranno i prototipi in modo rispondente a logiche di qualità/immagine definite come dettagliatamente esplicitato in apposito allegato a questa nota e formulato da una apposita commissione composta da specialisti del settore analitico costituita su indicazione del BSC, beneficerà della partecipazione al team “Memories and News” ed al corso di formazione della durata di due anni su “Technology News in Nutritional Pastry Art”.



*Panettone Brazzale “Etichetta pulita”: prototipo realizzato da Aniello di Caprio secondo la formula-base e linee guida pubblicate nel sito web www.brazzalesc.com
“Ricetta per la preparazione del Panettone Brazzale” depositata presso la SIAE, sezione OLAF, con numero di repertorio 2023/01998 del 18/10/2023. Tutti i diritti riservati - © Brazzale S.p.A. 2023*

LINEE GUIDA PER LA PRODUZIONE DEL PANETTONE BRAZZALE “ETICHETTA PULITA”

La produzione dovrà esser realizzata:

- 1) attraverso tre impasti, come previsto dalla formula base
- 2) non deve prevedere impiego di enzimi in alcuna delle fasi
- 3) non deve essere impiegato alcun additivo (è escluso anche l'impiego di mono e digliceridi)
- 4) deve essere impiegato latte intero fresco e non UHT (anche in quantità modulata rispetto alla formula base)
- 5) le farine da utilizzare possono essere del tipo 0 o 00 ma non devono contenere “miglioratori” di alcun genere
- 6) possono essere impiegate fibre vegetali (con dichiarazione).
- 7) deve essere impiegato soltanto Burro Superiore Fratelli Brazzale o Burro Delle Alpi Pro insieme a “Burroaroma Naturale” (con dichiarazione) senza l'impiego di burro di altro genere, né grassi frazionati.
- 8) non deve esse impiegato alcun olio vegetale né margarine
- 9) l'addizione di frazione liquida non deve prevedere aggiunta di acqua (solo latte)
- 10) è consentito l'impiego di zucchero invertito ma non zuccheri ed edulcoranti diversi da saccarosio, glucosio, fruttosio
- 11) non è consentito l'impiego di coloranti sintetici di alcun genere, salvo i coloranti di origine esclusivamente vegetale e naturali (con dichiarazione)
- 12) non deve essere utilizzato caramello
- 13) Non è consentita la produzione che comporti l'impiego di paste di frutta o di zucchero aromatizzate o di aromi naturali diversi da quelli contenuti in originale Burroaroma Naturale.
- 14) L'inclusione di frutta candita è preferita così come l'uvetta o i frammenti di cioccolato amaro o al latte (evitare frutta candita umida o altre inclusioni non in carattere con la buona produzione tradizionale).

4

Le quantità di Burro Superiore Fratelli Brazzale o di Burro Delle Alpi Pro e di Burroaroma Naturale di origine Brazzale spa possono essere variate rispetto alla formula-base Brazzale”, a discrezione del produttore, così come le tipologie differentemente aromatizzate di Burroaroma Naturale.

I prodotti ottenuti vanno confezionati a volontà del produttore, usando preferibilmente packaging sufficientemente barrierati e privi di impatto sensoriale comunque individuabile.

I panettoni prodotti saranno dimensionati su peso di 1Kg (+/-10%) cad.



SEDE LEGALE ED AMMINISTRATIVA
Via Pasubio,2 - 36010 ZANÈ (VI) - Italia - Tel. +39 0445 313900
e-mail: brazzalesc@brazzale.com web: www.brazzale.com
Partita IVA, Codice Fiscale e Registro Imprese di Vicenza n. 00160480240
R.E.A. 111881/Vicenza – Capitale Sociale € 3.900.000,00 interamente versato
Società soggetta alla direzione e coordinamento di Florentis S.r.l.-Thiene (VI), Italia.

SEDE LABORATORI
• Zanè (VI), Via Pasubio n. 2
• Cogollo del Cengio (VI), Via S. Antonio n. 2



PREPARAZIONE DEL PANETTONE BRAZZALE “ETICHETTA PULITA” SECONDO LE LINEE GUIDA

(ISTRUZIONI OPERATIVE – RICETTA DEPOSITATA PRESSO SIAE. TUTTI I DIRITTI RISERVATI)

1. PREPARAZIONE PRELIMINARE DEL MIX “BURROAROMA NATURALE”

- 200 g BurroAroma Naturale “Vaniglia” (tenuto a t. ambiente per ca.2 ore)
- 60 g BurroAroma Naturale “Cacao” (tenuto a t. ambiente per ca. 2 ore)
- 40 g BurroAroma Naturale “Agrumi di Sicilia” (aggiungere 20 g di BurroAroma Naturale “Mandorla Amara” quasi fuso)
- 10 g sale fino

Creare una massa omogenea con la foglia dell’impastatrice, COPRIRE, poi mettere in frigo il mix a 4-8 °C.

2. PREPARAZIONE DELLA BIGA

Impastare la farina con il lievito che si ritiene di adottare, creando un impasto grezzo che raggiunga 19°C usando latte caldo. Fare fermentare a ca 18 °C per 12 – 16 h.

3. PRIMO IMPASTO

Preparare prima a parte lo “scioppo”, mixando 100 g di acqua/latte intero (50:50) (**attenzione! unico caso di impiego di acqua**), gli zuccheri (20 g di mix zucchero/zucchero invertito 1:1) e 50 g di tuorli d’uovo (temp. ambiente).

In impastatrice porre il lievito (q.b. biga fermentata o q.b lievito di birra o q.b altro) aggiungere la farina (250 g, come indicato di seguito), aggiungere parte dello scioppo ed impastare a bassa velocità con il gancio. Quando lo scioppo è stato tutto assorbito impastare energicamente. L’impasto non deve superare i 28°C. Se supera tale temperatura mettere l’impasto in frigo fino a raggiungere 20-22°C.

- 250 g di farina 00 (220 farina 00 + 30 g farina 0) raggiungere W 360
- 60 g burro Burro Superiore Fratelli Brazzale

Verificare che il velo sottile che si forma con il test del glutine realizzato sull’impasto non si strappi. Ad impasto pronto si aggiungono i 60 g di burro morbido a piccole aggiunte. Coprire l’impasto in una ciotola con un telo e far lievitare a 28°C per 2 ore o più fino a raddoppio del volume.

4. SECONDO IMPASTO

Al primo impasto posto in impastatrice si aggiungono i seguenti ingredienti nell’ordine sotto indicato:

- 250 g di farina 00 (210 farina 00 + 40 g farina 0) raggiungere W 360
- 200 g tuorlo d’uovo (non freddo)

- 130 g burro Burro Superiore Fratelli Brazzale (morbido)
- 30 g zuccheri (20 zucchero + 10 zucchero invertito)
- 30 g latte intero + rinforzare con poco lievito (**se giudicato necessario**)

Si aggiunge la farina, il lievito, lo zucchero, il latte e metà dei tuorli. La seconda metà dei tuorli si aggiunge quando la massa è idratata. Impastare bene per formare la maglia glutinica, non superando 28°C. Non aggiungere il burro in una volta sola, ma a più riprese, per consentirne una regolare distribuzione nella massa.

Fare lievitare l'impasto a 28°C fino a raddoppio del volume, dopo trasferimento in contenitore adeguato

5. TERZO IMPASTO

Quando il secondo impasto è pronto, si pone in frigo per mezzora e si raffredda a ca 20°C. Si versa il secondo impasto lievitato e raffreddato in impastatrice.

Si preparano i seguenti ingredienti per il terzo impasto:

- 1000 g di farina di forza w 360
- 500 g di tuorlo d'uovo freddo da frigo
- 300 g di zucchero semolato
- 150 g di latte intero (fino a 400 g se l'impasto è troppo tenace)
- 50 g miele
- Mix BurroAroma di cui al punto 1

6

Aggiungere nell'impastatrice la farina, il latte e metà dei tuorli. Ad impasto amalgamato aggiungere il resto dei tuorli. Lavorare l'impasto molto bene per formare maglia glutinica stabile (**importante!**)

Quando la maglia glutinica è ben formata (test del velo con le mani) si controlla la temperatura che non sia superiore a 28°C. Se l'impasto è più caldo, si pone in teglia, si copre con foglio di plastica e si pone in freddo finché la temperatura interna non raggiunge 20°C.

Si aggiunge il miele e lo zucchero a più riprese e si impasta fino a consistenza elastica e asciutta.

Aggiungere l'emulsione del mix BurroAroma Naturale, a tempi regolari.

Aggiungere l'uvetta o i canditi asciutti (o frammenti di cioccolato, non lenti preformate)

Impastare delicatamente a bassa velocità per 2 minuti.

Si provoca il rilassamento del glutine tenendo l'impasto per 30 minuti a 30°C (si avvia la lievitazione).

Spezzare l'impasto in porzioni da 1,1 Kg, formare a palla e lasciare riposare per 20 minuti (imburrare con BurroAroma Naturale il piano di lavoro).

Tendere il glutine arrotolando la pasta e formare pagnotte strette. Adagiarle nelle forme di cottura e lasciare lievitare per 5-6 ore a 28°C .

A panettone pronto eseguire la scarpatura (due tagli senza produrre alette) e porre una noce di BurroAroma Naturale al centro della massa incisa.

Usare forno statico a 150°C e cuocere per 50 minuti ca. Al centro del prodotto la temperatura sia di 92-95°C. Sfnare, porre i ferri di posizionamento e capovolgere.

La scelta delle tipologie di BurroAroma Naturale per la preparazione del mix è libera, e segue le volontà del preparatore.

Non si ritiene suggerire in formula le quantità e la tipologia di lievito in quanto, ovviamente, la formulazione deve tener conto dell'attività fermentativa del lievito preferito e disponibile: l'operatore terrà conto delle sue proprie esperienze in tal senso, operando certamente al meglio e rispettando le preferenze sulla tipologia scelta. Si richiede notizia in merito al lievito utilizzato.



Panettone Brazzale "Etichetta pulita": prototipo realizzato da Aniello di Caprio secondo la formula-base e linee guida pubblicate nel sito web www.brazzalesc.com

"Ricetta per la preparazione del Panettone Brazzale" depositata presso la SIAE, sezione OLAF, con numero di repertorio 2023/01998 del 18/10/2023. Tutti i diritti riservati - © Brazzale S.p.A. 2023".

COMPOSIZIONE ANALITICA DI PANETTONE PRODOTTO CON FORMULA-BASE BRAZZALE PER IL “TEAM MEMORIES & NEWS”

I dati analitici qui di seguito riportati sono quelli ottenuti a cura di “Brazzale S.p.A.” a seguito di impiego di ricetta-base, adottando linee guida redatte per la partecipazione al team.

I valori riportati sono rappresentativi di una composizione nutrizionalmente bilanciata.

ANALISI CENTESIMALE (g/100 g) dell’impasto cotto
(privato di uvetta, frutta candita ed altre inclusioni)

umidità	20.7
carboidrati	
zuccheri riducenti (1)	13.7
sostanze amidacee (2)	27.1
altri estrattivi inazotati (3)	5.9
sostanze azotate (4)	11.0
fibre totali	2.4
materia grassa (5)	18.3
acidi grassi saturi	11.3
acidi grassi monoinsaturi	5.1
acidi grassi polinsaturi	1.8
acidi grassi trans-insaturi	0.1
sostanze minerali (6)	0.9
sale (7)	0.3

8

Note esplicative:

- 1) HPLC di saccarosio, glucosio, fruttosio, galattosio, lattosio, maltosio
- 2) sostanze amidacee valutate per polarimetria
- 3) estrattivi inazotati valutati per differenza a 100 delle altre voci
- 4) calcolate da “azoto totale x 6.25”
- 5) determinazione per estrazione con solvente e GC dei metil esteri degli acidi grassi
- 6) valore espresso in “ceneri”
- 7) determinato per ICP/MS (non compreso nella centesimale). “A basso contenuto di sale”

 **Brazzale S.p.A.**

SEDE LEGALE ED AMMINISTRATIVA

Via Pasubio,2 - 36010 ZANÈ (VI) - Italia - Tel. +39 0445 313900

e-mail: brazzalesc@brazzale.com web: www.brazzale.com

Partita IVA, Codice Fiscale e Registro Imprese di Vicenza n. 00160480240

R.E.A. 111881/Vicenza – Capitale Sociale € 3.900.000,00 interamente versato

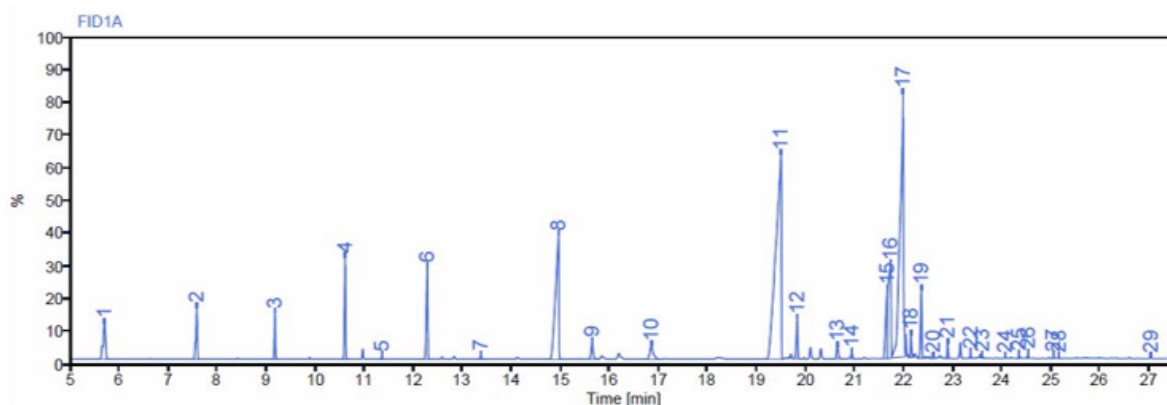
Società soggetta alla direzione e coordinamento di Florentis S.r.l.-Thiene (VI), Italia.

SEDE LABORATORI

• Zanè (VI), Via Pasubio n. 2

• Cogollo del Cengio (VI), Via S. Antonio n. 2





Composizione degli acidi grassi - burro Superiore Fratelli Brazzale
tracciato GC/FID realizzato nei Laboratori BSC (Zanè – Cogollo del Cengio)

n.	r.t. (min)	area%	composto
1	5,695	2,50	C4:0 <u>acido butirrico</u>
2	7,576	1,94	C6:0 <u>acido capronico</u>
3	9,171	1,27	C8:0 <u>acido caprilico</u>
4	10,601	3,02	C10:0 <u>acido caprinico</u>
5	11,352	0,08	C11:0 <u>acido undecanoico</u>
6	12,276	3,55	C12:0 <u>acido laurico</u>
7	13,367	0,14	C13:0 <u>acido tridecanoico</u>
8	14,953	11,48	C14:0 <u>acido miristico</u>
9	15,64	0,91	C14:1 <u>acido miristoleico</u>
10	16,844	1,25	C15:0 <u>acido pentadecanoico</u>
11	19,489	31,54	C16:0 <u>acido palmistico</u>
12	19,821	1,60	C16:1 <u>acido palmitoleico</u>
13	20,639	0,65	C17:0 <u>acido eptadecanoico</u>
14	20,931	0,26	C17:1 <u>acido eptadecenoico</u>
15	21,657	3,05	C18:0 <u>acido stearico</u>
16	21,722	7,57	C18:1(E) <u>acido trans-oleico</u>
17	21,976	24,84	C18:1(Z) <u>acido cis-oleico</u>
18	22,138	0,68	C18:2(E) <u>acido trans-linoleico</u>
19	22,352	2,55	C18:(Z) <u>acido cis-linoleico</u>
20	22,591	0,04	C18:3(n6) <u>acido gamma-linolenico (omega-6)</u>
21	22,888	0,44	C18:3(n3) <u>acido alfa-linolenico (omega-3)</u>
22	23,354	0,15	C20:0 <u>acido arachico</u>
23	23,592	0,08	C20:1(n9) <u>acido eicosenoico (omega-9)</u>
24	24,059	0,04	C20:2 <u>acido eicosadienoico</u>
25	24,342	0,10	C20:3(n6) <u>acido eicosatrienoico (omega-6)</u>
26	24,527	0,14	C20:4(n6) <u>acido arachidonico (omega-6)</u>
27	25,045	0,05	C22:0 <u>acido beenico</u>
28	25,155	0,04	C20:5 <u>acido eicosapentaenoico</u>
29	27,031	0,04	C24:0 <u>acido lignoceroico</u>

SEDE LEGALE ED AMMINISTRATIVA

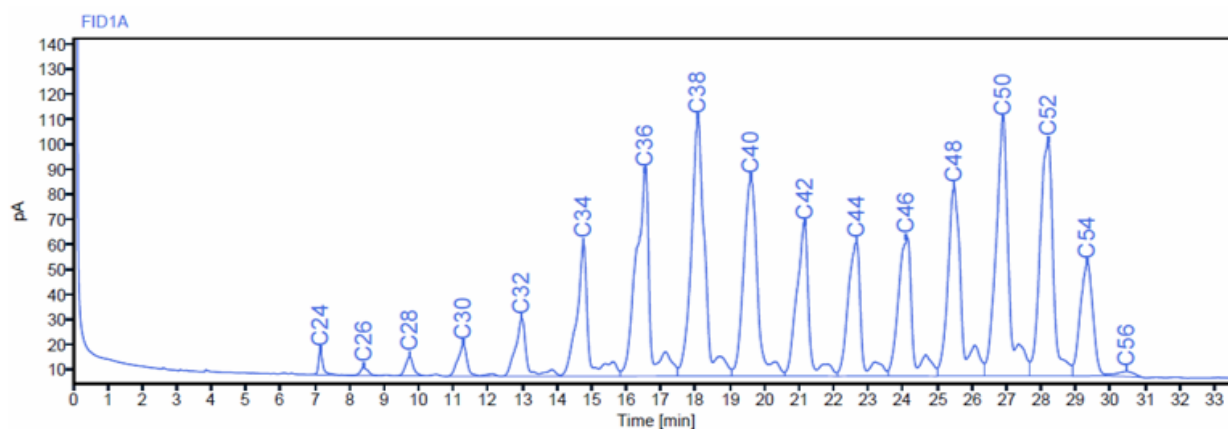
Via Pasubio,2 - 36010 ZANÈ (VI) - Italia - Tel. +39 0445 313900
e-mail: brazzalesc@brazzale.com web: www.brazzale.com

Partita IVA, Codice Fiscale e Registro Imprese di Vicenza n. 00160480240
R.E.A. 111881/Vicenza - Capitale Sociale € 3.900.000,00 interamente versato
Società soggetta alla direzione e coordinamento di Florentis S.r.l.-Thiene (VI), Italia.

SEDE LABORATORI

• Zanè (VI), Via Pasubio n. 2
• Cogollo del Cengio (VI), Via S. Antonio n. 2





Composizione dei trigliceridi – burro “Superiore Fratelli Brazzale”

tracciato GC/OCl realizzato nei Laboratori BSC (Zanè – Cogollo del Cengio)

r.t. (min)	area%	composto
7.136	0.41	C24
8.390	0.22	C26
9.709	0.53	C28
11.260	1.12	C30
12.949	2.36	C32
14.733	5.51	C34
16.518	10.18	C36
18.045	12.30	C38
19.577	9.82	C40
21.147	6.73	C42
22.640	6.29	C44
24.072	7.05	C46
25.455	9.09	C48
26.866	11.85	C50
28.187	11.11	C52
29.303	5.09	C54
30.439	0.33	C56

Bibliografia

Bononi M., Fossati A., Lubian E., Tateo F. and Fasan S. 2001. Caratterizzazione di trigliceridi di sintesi con funzione di solvente/supporto in aroma burro. Riv. Ital. Sostanze G. 78:465-469.

Tateo F. and Bononi M. 2003. The repeatability test in GC analysis of triglycerides. Ind. Aliment. 42:500-504.

M. Bononi, F. Tateo, A. Tateo. Triglycerides variability in donkey milk. Italian Journal of Food Science, 29, 233-242, 2017. DOI: <http://dx.doi.org/10.14674/1120-1770%2Fijfs.v646>



SEDE LEGALE ED AMMINISTRATIVA
Via Pasubio,2 - 36010 ZANÈ (VI) - Italia - Tel. +39 0445 313900
e-mail: brazzalesc@brazzale.com web: www.brazzale.com
Partita IVA, Codice Fiscale e Registro Imprese di Vicenza n. 00160480240
R.E.A. 111881/Vicenza – Capitale Sociale € 3.900.000,00 interamente versato
Società soggetta alla direzione e coordinamento di Florentis S.r.l.-Thiene (VI), Italia.

SEDE LABORATORI
• Zanè (VI), Via Pasubio n. 2
• Cogollo del Cengio (VI), Via S. Antonio n. 2



PROGRAMMA DEL CORSO
„TECHNOLOGY NEWS IN NUTRITIONAL PASTRY ART“

La prima serie di incontri programmati mira ad approfondire una serie di temi che hanno come unico comune denominatore: **Lo Stato dell'arte sulle materie prime.**

A partire dal mese di gennaio e con cadenza mensile saranno approfonditi con il Prof. Fernando Tateo e la Prof. Monica Bononi i seguenti argomenti dedicando ad ognuno due appuntamenti dalle ore 15 alle ore 18. Le date precise saranno pubblicate entro la metà del mese di gennaio e comunicate a tutti i professionisti che saranno inseriti nel Team **“Memories and News”**.

Argomenti

1. Carboidrati: (Sfarinati, zuccheri, edulcoranti)
2. Fibre
3. Materie Grasse
4. Sostanze azotate: (proteine)
5. Aromi
6. Coadiuvanti: (Coloranti, additivi, Sali)

11

Con successive comunicazioni saranno dettagliati tutti gli aspetti relativi alla partecipazione, frequenza e accesso ai nostri siti.