



Bravo Spa presenta •

simposio di pasticceria

“Il segreto del successo”

I consigli di Roberto Rinaldini per una pasticceria di qualità ed effetto

MARTEDÌ 28 FEBBRAIO 2012 • ORE 14:00

presso Università dei Sapori di Perugia

Strada Montecorneo 45, Località Montebello 06126 - Perugia



*“Traduciamo le soluzioni in tecnologia e la mettiamo al servizio dei nostri clienti.
Andiamo sempre oltre per arrivare un passo avanti agli altri, proiettandoci già oggi nel futuro.”*



Dal 1967

macchine per Gelateria, Pasticceria, Cioccolateria e Ristorazione

Bravo Spa nasce nel 1967 dalla caparbietà di Genesio Bravo, il fondatore, che con passione e tenacia ha realizzato il sogno di costruire con le proprie mani un prodotto nuovo, unico e inimitabile: Trittico®, la prima macchina multifunzionale per gelateria, pasticceria, cioccolateria e ristorazione. Trittico®, come tutta la gamma di macchine Bravo, è 100% made in Italy, dalla materia prima, alle diverse fasi produttive.

Bravo - grazie alla fornitura ad importanti clienti, alla collaborazione con prestigiosi partner e con i più noti Maestri del settore, alla sponsorizzazione dei più grandi eventi di pasticceria e gelateria nel mondo - è sempre in prima linea, coglie le novità, anticipa le tendenze e le implementa nella tecnologia delle sue macchine attraverso il Dipartimento di Ricerca e Sviluppo interno all'azienda.

Bravo anticipa le tendenze non solo a livello di tecnologia ma anche e soprattutto a livello di idee e di servizi per i propri clienti. Bravo è sempre al fianco dei propri clienti, per trovare le soluzioni ai loro concreti problemi quotidiani: il vero rapporto, l'affiancamento, non finisce con l'acquisto, ma con esso nasce e si sviluppa nel tempo. Perché è dal quel momento che il cliente ha bisogno di supporto, di formazione, di informazioni, e Bravo con la sua rete vendita, i Maestri del Bravo Trittico® Club e GSG Service - società di comunicazione, marketing e consulenza del gruppo - è, e vuole essere, al suo fianco.

L'azienda ad oggi è una solida realtà internazionale che, per poter affiancare i clienti nella quotidianità del loro lavoro, ha dato vita a diverse filiali estere e ad una rete vendita di oltre 200 concessionari e distributori sparsi nel mondo.

presenta...

“Il segreto del successo”

I consigli di Roberto Rinaldini per una pasticceria di qualità ed effetto



Condurrà il Simposio

il Maestro Roberto Rinaldini

“Oggi esistono dei macchinari tecnologicamente all'avanguardia e vale la pena utilizzarli tutti i giorni dell'anno. Trittico® è la semplice interpretazione del pasticciere moderno, una macchina per 365 giorni che aiuta a migliorare la qualità e ad aumentare il fatturato grazie ai tanti prodotti che riesce a realizzare. Per questo Trittico® è per me l'essenza del pasticciere moderno: qualità, innovazione e razionalizzazione”.

in collaborazione con



Università dei Sapori
Centro Nazionale di Formazione e Cultura dell'Alimentazione



Roberto Rinaldini proporrà per voi:



“Bigné delle principesse”

“Circo del sole”

“Glam and chic”



“Pensieri e parole”

“Summer 2012”

Bignè delle principesse

Collezione P/E - 2012 - Regina

Ricetta calcolata per 350 bignè mignon

PASTA BIGNÈ

Ingredienti

250g Acqua • 250g Latte • 250g Burro • 10g Zucchero • 5g Sale • 350g Farina biscotto •
500g Uova fresche

Procedimento

Portare a bollore i liquidi con il sale e lo zucchero, incorporare la farina e cuocere fino a che l'impasto non risulti ben asciugato (circa 4 minuti) continuando a mescolare con una spatola rigida adatta alle alte temperature.

Versare poi l'impasto ottenuto in planetaria e versare lentamente le uova poco alla volta fino a che tutte le uova siano assorbite.

Con la sacco a poche con la bocchetta da 10 mm di diametro formare delle pezzature da 5 cm di lunghezza e 1 cm di larghezza. Cuocere in forno a 180°C per 25 minuti con valvola aperta.

CREMA PASTICCERA BASE

Ingredienti

1200g Latte fresco intero • 400g Panna fresca 35% m.g. • 360g Zucchero semolato • 510g Tuorlo pastorizzato • 85g Amido di riso • 80g Amido di mais

Procedimento

Inserire gli ingredienti nella vasca superiore di Trittico®; selezionare il programma “crema pasticcera” con temperatura impostata a 83° C e premere il tasto “start” di colore rosso. Una volta raggiunta la temperatura, Trittico® emetterà un segnale acustico che ci avvisa di aprire la valvola a farfalla per far scendere il prodotto nella vasca inferiore. Premere quindi il tasto “start” di colore blu. Un nuovo segnale acustico ci avviserà quando la crema è pronta per essere estratta.

CREMA PASTICCERA AI LAMPONI

Ingredienti

500g Crema pasticcera • 400g Purea di lamponi con 10% di zucchero • 6g Gelatina in fogli • 30g Acqua

Procedimento

Scaldare la purea a 30°C, unire la gelatina ammollata in acqua fredda e sciolta al microonde; incorporare il tutto alla crema pasticcera, che in questo caso avremo estratto da Trittico® con temperatura impostata a 20°C.

CREMA PASTICCERA AI MIRTILLI

Ingredienti

500g Crema pasticcera • 400g Purea di mirtilli con 10% di zucchero • 6g Gelatina in fogli • 30g Acqua

Procedimento

Scaldare la purea a 30°C, unire la gelatina ammollata in acqua fredda e sciolta al microonde; incorporare il tutto alla crema pasticcera, che in questo caso avremo estratto da Trittico® con temperatura impostata a 20°C.

CREMA PASTICCERA ALLA FRAGOLA

Ingredienti

500g Crema pasticcera • 400g Purea di fragole con 10% di zucchero • 6g Gelatina in fogli • 30g Acqua

Procedimento

Scaldare la purea a 30°C, unire la gelatina ammollata in acqua fredda e sciolta al microonde, incorporare il tutto alla crema pasticcera, che in questo caso avremo estratto da Trittico® con temperatura impostata a 20°C.

CREMA PASTICCERA ALLE CILIEGIE AL PROFUMO DI VIOLETTA

Ingredienti

500g Crema pasticcera • 400g Purea di ciliege con 10% di zucchero • 6g Gelatina in fogli • 30g Acqua
n.1 Goccia olio essenziale di violetta

Procedimento

Scaldare la purea a 30°C, unire la gelatina ammolata in acqua fredda e sciolta al microonde; incorporare il tutto alla crema pasticcera, che in questo caso avremo estratto da Trittico® con temperatura impostata a 20°C.

DECORAZIONE E FINITURA

Quando i bignè saranno farciti, lucidarli con gelatina neutra trasparente; successivamente, tirare la pasta di zucchero a 1mm e coprire i bignè stampando la pasta con un coppa pasta ovale adeguato alla grandezza del bignè.



Circo del sole

Collezione P/E - 2012 - Regina

BACIO DI DAMA AL PROFUMO DI ARANCIO

Ingredienti

80g Burro • 80g Zucchero • 80g Polvere di mandorle • 80g Farina • n.1 Arancio grattugiato

Procedimento

Mescolare in planetaria tutti gli ingredienti, stendere poi su carta da forno ad un'altezza di 1 mm e cuocere a 150°C per 25 minuti. Spolverare di burro cacao mycro al momento dell'uscita dal forno. Congelare immediatamente.

PAN DI SPAGNA SAVOJARDO

Ingredienti

240g Albume • 80g Zucchero semolato • 130g Tuorlo d'uovo • 80g Farina • 80g Fecola

Procedimento

Montare gli albumi a 20°C con lo zucchero inserendolo poco alla volta, aggiungere a filo i tuorli e infine a mano inserire le polveri. Cottura a 180°C per 8 minuti circa.

GELATO AL PISTACCHIO DI BRONTE

Ingredienti

1600g Latte fresco • 250g Purea di pistacchio di Bronte • 10g Latte in polvere scremato • 340g Latte concentrato zuccherato scremato • 120g Panna fresca 35% m.g. • 130g Burro per gelateria • 320g Tuorlo pastorizzato • 300g Zucchero semolato • 120g Destrosio • 240G Sciroppo di glucosio 44DE • 20g Neutro • 720g Acqua

Procedimento

Inserire gli ingredienti liquidi e in sciroppo nella vasca superiore di Trittico®, selezionare il programma “Pastorizzazione Gelato” e premere il tasto “start” di colore rosso. Dosare gli ingredienti in polvere e miscelarli bene con lo zucchero; a 45°C versare il burro nella vasca superiore di Trittico®; qualche minuto dopo aggiungere a pioggia gli ingredienti in polvere. Quando Trittico® raggiunge i 70°C, inserire la pasta pistacchio. Una volta raggiunta la temperatura di 85°C, Trittico® emetterà un segnale acustico che ci avvisa di aprire la valvola a farfalla per far scendere nella vasca inferiore di Trittico® la miscela di gelato. A questo punto possiamo premere il tasto “start” di colore blu per avviare il processo di mantecazione. Un nuovo segnale acustico ci avviserà quando il gelato è asciutto e pronto per essere estratto. Formare poi degli interni da 2 cm stendendo il gelato sul savoiardo imbevuto di bagna.

BAGNA AL GRAND MARNIER

Ingredienti

120g Zucchero • 100g Acqua • 60g Grand Marnier

Procedimento

Portare a bollore lo sciroppo, raffreddare e unire il liquore.

SEMIFREDDO AL GRAND MARNIER

Ingredienti

150g Zucchero semolato • 150g Tuorlo d'uovo pastorizzato • 150g Liquore Grand Marnier 40°C • 5g Scorze di arance tritate fini • 450g Panna fresca 35% m.g. • 4g Gelatina in fogli • 20g Acqua fredda

Procedimento

Inserire il liquore nella vasca superiore di Trittico®; selezionare il programma “crema bavarese” e premere il tasto “start” di colore rosso. Quando la temperatura raggiunge i 60°C, inserire la miscela fatta di tuorli,

zucchero e scorze di arance e portare il tutto a 82°C. Unire quindi la gelatina ammollata precedentemente in acqua fredda e sciolta. Una volta raggiunta la temperatura, Trittico® emetterà un segnale acustico che ci avvisa di aprire la valvola a farfalla per far scendere il prodotto nella vasca inferiore. Premere il tasto “start” di colore blu con temperatura impostata a 30°C.

Un nuovo segnale acustico ci avviserà quando il prodotto è pronto per essere estratto.

Montare la panna col montapanna e incorporare al semifreddo al grand marnier.

SEMIFREDDO AL CIOCCOLATO AL LATTE CON MERINGA SVIZZERA

Ingredienti

150g Zucchero • 300g Panna fresca 35% m.g. • 90g Albume d'uovo • 300g Copertura al latte

Procedimento

Inserire zucchero e albumi nella vasca superiore di Trittico®; selezionare il programma “meringa” con temperatura impostata a 55-60°C e premere il tasto “start” di colore rosso. Nel frattempo, inserire nella vasca inferiore di Trittico® la speciale frusta fornita in dotazione. Una volta raggiunta la temperatura, Trittico® emetterà un segnale acustico che ci avvisa di aprire la valvola a farfalla per far scendere il prodotto nella vasca inferiore. Premere il tasto “start” di colore blu. Un nuovo segnale acustico ci avviserà quando il prodotto è pronto per essere estratto. Sciogliere a parte la copertura a 55°C e incorporarla alla meringa. Incorporare quindi la panna semi montata al 70%. Mettere nello stampo e surgelare immediatamente.

GLASSA CIOCCOLATO BIANCO ARANCIO

Ingredienti

200g Panna fresca 35% m.g. • 100g Zucchero • 100g Glucosio • 40g Copertura bianca • 1,8g Colore arancio liposolubile • 8g Gelatina in fogli • 40g Acqua

Procedimento

Inserire la panna, lo zucchero, il colorante e il glucosio nella vasca superiore di Trittico® e impostare il programma “programmabile” con temperatura a 70°C. Unire quindi la gelatina sciolta. Quando Trittico® suona, aggiungere la copertura. Una volta raggiunta la temperatura, Trittico® emetterà un segnale acustico che ci avvisa di aprire la valvola a farfalla per far scendere il prodotto nella vasca inferiore. Impostare la temperatura a 40°C e premere il tasto “start” di colore blu. Un nuovo segnale acustico ci avviserà quando il prodotto è pronto per essere estratto.

Glam and chic - Cup cakes

Collezione P/E - 2012 - Regina

Ricetta calcolata per 40 cup cakes

CUP CAKE ALLE MANDORLE PROFUMATO AL LIMONE BIOLOGICO DI AMALFI

Ingredienti

630g Tpt • 4g Sale fino • 600g Uova intere • n.3 Limoni biologici di Amalfi • n.1 Baccello di vaniglia
460g Farina debole • 30g Baking (setacciato) • 800g Burro morbido

Procedimento

Montare in planetaria con la frusta uova, tpt, sale e limone, incorporare la farina e il baking setacciati, amalgamare delicatamente il burro morbido.

Stendere uniformemente in anelli da 1 cm e cuocere in forno ventilato a 200°C per circa 15 minuti a valvola semi aperta.

INFUSO DI VANIGLIA E LIMONE

Ingredienti

300g Zucchero semolato • 600g Acqua • n.1 Baccello di vaniglia • n.2 Scorze limoni biologici di Amalfi

Procedimento

Portare a bollore tutti gli ingredienti e raffreddare a 4°C prima di utilizzarlo. Iniettare con l'aiuto di una siringa l'infuso all'interno del cup cakes prima che venga farcito e decorato con la bavarese.

BAVARESE ALLA VANIGLIA E LIMONE

Ingredienti

500g Latte fresco • 500g Panna fresca 35% m.g. • 200g Zucchero • n.3 Limoni biologici di Amalfi • n.2 Baccello di vaniglia Bourbon del Madagascar • 300g Tuorlo d'uovo pastorizzato • 20g Gelatina in fogli • 100g Acqua fredda • 600g Panna fresca montata 35% m.g.

Procedimento

Inserire latte, panna, scorza di limone grattugiato e vaniglia nella vasca superiore di Trittico®; selezionare il programma "crema bavarese" e premere il tasto "start" di colore rosso.

prosegue ►

Montare a parte tuorli e zucchero e aggiungerli quando la temperatura raggiunge i 60° C; portare il tutto a 82°C. Unire quindi la gelatina in fogli precedentemente ammolata in acqua fredda.

Una volta raggiunta la temperatura, Trittico® emetterà un segnale acustico che ci avvisa di aprire la valvola a farfalla per far scendere il prodotto nella vasca inferiore. Premere il tasto “start” di colore blu con temperatura impostata a 35°C.

Un nuovo segnale acustico ci avviserà quando il prodotto è pronto per essere estratto.

Montare la panna al 70% col montapanna e incorporare delicatamente alla bavarese.



Pensieri e parole

Dose per 15-20 bicchierini

COMPOSTA DI ALBICOCCHE

Ingredienti

250g Albicocche a dadini • 100g Gelatina neutra • 130g Purea di albicocca • 15g Liquore albicocca
• n.2 Gelatina

Procedimento

Mescolare in planetaria tutti gli ingredienti, stendere poi su carta da forno ad un'altezza di 1 mm e cuocere a 150°C per 25 minuti. Spolverare di burro cacao mycro al momento dell'uscita dal forno. Congelare immediatamente.

PANNA COTTA ALLA VANIGLIA

Ingredienti

500g Latte fresco • 500g Panna fresca • 80g Zucchero semolato • 4g Vaniglia in baccello •
14g Gelatina in fogli

Procedimento

Inserire latte, panna, zucchero e vaniglia nella vasca superiore di Trittico®; selezionare il programma “panna cotta” e premere il tasto “start” di colore rosso.

Quando la temperatura raggiunge i 60° C, unire la gelatina in fogli precedentemente ammolata in acqua fredda.

Una volta raggiunta la temperatura, Trittico® emetterà un segnale acustico che ci avvisa di aprire la valvola a farfalla per far scendere il prodotto nella vasca inferiore. Premere il tasto “start” di colore blu con temperatura impostata a 30°C.

Un nuovo segnale acustico ci avviserà quando il prodotto è pronto per essere estratto. Versare quindi nei bicchierini.

CREMOSO AL CIOCCOLATO

Ingredienti

250g Latte fresco • 250g Panna fresca • 100g Tuorlo d'uovo pastorizzato • 50g Zucchero semolato • 140g Copertura fondente 66%

Procedimento

Inserire gli ingredienti eccetto la copertura nella vasca superiore di Trittico®; selezionare il programma “crema pasticceria” con temperatura impostata a 84° C e premere il tasto “start” di colore rosso. Una volta raggiunta la temperatura, Trittico® emetterà un segnale acustico: versare quindi la copertura. Dopo qualche minuto, aprire la valvola a farfalla per far scendere il prodotto nella vasca inferiore. Premere quindi il tasto “start” di colore blu. Un nuovo segnale acustico ci avviserà quando la crema è pronta per essere estratta.

TAGLIOLINI DI GELATINA DI ALBICOCCA

Ingredienti

800g Purea di albicocca • 10g Agar agar • 40g Zucchero semolato • 16g Gelatina in fogli

Procedimento

Inserire la polpa di albicocche nella vasca superiore di Trittico®; selezionare il programma “gelatine di frutta” con temperatura a 104°C e premere il tasto “start” di colore rosso. Quando Trittico® ha raggiunto i 60°C, aggiungere la miscela di zucchero, l'agar agar e la gelatina precedentemente ammolata in acqua fredda. Una volta raggiunta la temperatura preimpostata, Trittico® emetterà un segnale acustico. Inserire nella vasca inferiore di Trittico® lo scivolo fornito in dotazione, aprire la valvola a farfalla ed estrarre.

Colare su di una teglia con carta siliconata e raffreddare in frigorifero.

Tagliare una volta fredde a fettine sottili come tagliolini.

Summer 2012

Stecco da passeggio

MOUSSE LEGGERA AL CIOCCOLATO BIANCO E COCCO

Ingredienti

375g Purea di cocco al 10% di zucchero • 15g Gelatina in fogli • 600g Copertura al cioccolato bianco
• 50g Burro di cacao • 820g Panna fresca 35% m.g. • 80g Liquore Malibù

Procedimento

Inserire la purea di cocco nella vasca superiore di Trittico® e impostare il programma “programmabile” con temperatura a 45°C. Quando la temperatura raggiunge i 30°C, unire la copertura. Unire quindi la gelatina precedentemente ammollata in acqua fredda e sciolta. Una volta raggiunta la temperatura, Trittico® emetterà un segnale acustico che ci avvisa di aprire la valvola a farfalla per far scendere il prodotto nella vasca inferiore. Impostare la temperatura a 35°C e premere il tasto “start” di colore blu. Un nuovo segnale acustico ci avviserà quando il prodotto è pronto per essere estratto.

Montare la panna col montapanna e incorporare alla mousse.

Dressare nello stampo per metà e riempire il cuore con la purea di mela verde, abbattere e terminare con la mousse.

PUREA DI MELA VERDE GELIFICATA AL PROFUMO DI LIME

Ingredienti

500g Purea di mela verde • 15g Zucchero • 10g Gelatina in fogli

Procedimento

Scaldare la purea a 35°C, unire lo zucchero e la gelatina in fogli precedentemente messi a bagno.

GLASSA AL CIOCCOLATO BIANCO

Ingredienti

1500g Copertura bianca • 150g Burro liquido Corman • 150g Burro di cacao

Procedimento

Inserire gli ingredienti nella vasca superiore di Trittico® e impostare il programma “tempera cioccolato

bianco" (tempera a 28°C). Una volta raggiunta la temperatura, Trittico® emetterà un segnale acustico. Inserire quindi nella vasca inferiore lo scivolo fornito in dotazione, aprire la valvola a farfalla ed estrarre. Glassare gli stecchi congelati.
Decorare con piccoli macarons verdi acido.



Macarons Milano, realizzati con foglia d'oro



Evento sponsorizzato da



Macchine per Gelateria, Pasticceria, Cioccolateria e Ristorazione

info@bravo.it

www.bravo.it

Organizzazione e ufficio stampa:



GSG SERVICE: comunicazione, marketing, consulenza per gelateria, pasticceria e ristorazione

Via della Tecnica, 5 - 36075 Montecchio Maggiore (VI)

Tel. +39 0444.607.245 - Fax +39 0444.499.333 - E-mail: team@triticclub.com