

## Pane ai due oli (colza e zucca)



Fotos: Richemont

### Dichiarazione

#### Ingredienti

**Farina di frumento**, acqua, semi di zucca, lievito di panetteria, olio di colza 2%, olio di semi di zucca 2%, sale da cucina iodato, **estratto di malto d'orzo**, **uova** (CH).

#### Valori nutritivi per 100 g

Valore energetico 1293 KJ/309 kcal. Lipidi 7,6 gr., dt acidi grassi saturi 1.3 gr.; carboidrati 48 gr., di cui 0 gr. di zucchero Proteine 10 gr.; Sale 1,6 gr.

Dichiarazione, valori nutritivi e calcoli si rapportano esclusivamente a questa ricetta.

#### Pasta per pane all'olio di colza (8785 gr.)

5000 gr. farina di frumento 400  
3090 gr. acqua  
90 gr. malto liquido (diluirlo nell'acqua)  
180 gr. lievito di panetteria  
300 gr. olio di colza (da aggiungere lentamente dopo uno/due minuti di lavorazione)  
125 gr. sale da cucina (aggiungere alla fine e lavorare bene l'impasto)

Riposo in pasta: 60/75 minuti

#### Pasta per pane all'olio di semi di zucca (8785 gr.)

5000 gr. farina di frumento 400  
3090 gr. acqua  
90 gr. malto liquido (diluirlo nell'acqua)  
180 gr. lievito di panetteria  
300 gr. olio di semi di zucca styrienne\* (da aggiungere lentamente dopo uno/due minuti di lavorazione)  
125 gr. sale da cucina (aggiungere alla fine e lavorare bene l'impasto)

Riposo in pasta: 60/75 minuti

\* Fornitore: Pistor, art. 9794

L'utilizzo dell'olio di semi di zucca styrienne di ottima qualità, ha permesso di ottenere il miglior risultato dal punto di vista del gusto e del colore.

#### Ingredienti (1320 gr.)

150 gr. farina di spolvero  
870 gr. semi di zucca rotti  
150 gr. uovo per lucidare  
150 gr. farina di frumento 720

#### Tempo e prezzo

Tempo indicativo per 29 pezzi: 40 minuti.

Prezzo indicativo al pezzo: Fr. 5.85 (100 gr. Fr. 1.09)

Fonte: «Fachblatt» di Richemont, febbraio 2017, [www.richemont.cc](http://www.richemont.cc)

## Preparazione



#### Preparazione dei filoni

Dividere le due paste in pastelli da 1875 gr. e spezzare in 30 pezzi. Unire i pezzi a due a due e prepararli leggermente allungati. Finire di filonarli su una lunghezza di 50 cm per intrecciarli. Per l'intreccio ogni pane si compone di due filoni bianchi passati nella farina di frumento 720 e di due filoni verdi lucidati con uovo e poi passati nei semi di zucca. Peso della pasta al pezzo 500 gr.



#### Intreccio

Preparare i filoni come da foto e intrecciarli come treccia a due.



Posizionare sotto le due estremità in modo da formare un nodo. Per finire: 20 minuti di riposo a temperatura ambiente (coperti)

#### Cottura

infornare a temperatura media con forno prevaporizzato. Dopo 30 minuti aprire il tiraggio e cuocere in modo croccante.

## Retrospektiva FBK

L'abbiamo pianificata e preparata, e adesso è già passata, la FBK. Lasciamo alle nostre spalle un periodo oltremodo vario e interessante. Abbiamo incontrato tanti membri a noi conosciuti. Le voci dei colloqui telefonici avevano un volto. Abbiamo apprezzato moltissimo i colloqui personali, aperti e positivi. Un grazie di cuore per il tempo che ci avete regalato! Un altro evento di

spicco è stato il «Rendez-vous FBK» di sabato. Quasi incredibile, che 10 anni orsono si consumava e acquistava senza Smartphone. Nonostante la tecnica continui a progredire, vogliamo sperare di potere gustare per ancora molti anni Berliner, tartufi e panpepato, senza che nelle settimane successive lo Smartphone ci impedisca l'accesso alla pasticceria.

Franziska Schertenleib, Panvica



Franziska Schertenleib (terza da sinistra) con il suo team allo Stand-Panvica della FBK.

## In occasione del centenario



PAN100 cotto nel forno a pietra.

Dal 1° febbraio 2017 è in vendita presso le panetterie artigianali che hanno aderito all'iniziativa il nuovo pane «PAN100» che la SMPPC ha creato in collaborazione con il Mulino Maroggia.

Si tratta di un pane a lunga fermentazione; con questo tipo di impasto sforniamo un pane che soddisfa appieno le nostre aspettative.

Il pane si presenta di un colore dorato molto acceso, la crosta è friabile e protegge in maniera quasi materna la mollica che nasconde all'interno, mantenendola molto morbida. L'alveolatura è regolare anche perché si è pensato ad un

pane a tutto pasto che possa soddisfare anche le esigenze della ristorazione moderna, passando idealmente da una colazione ad un antipasto o ad un piatto principale appagando anche i palati sopraffini e non disdegnando anche l'abbinamento con formaggi corposi.

Si mantiene fresco anche fino al giorno dopo, questa caratteristica gli viene conferita dalla sapiente miscela di cereali rigorosamente ticinesi: la farina di frumento, la farina di segale di Novazzano, la farina di grano duro della Scuola Agraria di Mezzana e la farina di Mais Integrale Bassetti.

### Nuovo: «panissimo» ogni due settimane

Come annunciato lo scorso anno, da febbraio 2017, come novità, vi arriva «panissimo» ogni 14 giorni; la prossima edizione il 3 marzo.

Dall'introduzione del nuovo Layout, alla fine del 2016, le edizioni sono diventate più ampie, come di sicuro vi siete già accorti.

Non si deve aspettare due settimane per ricevere ulteriori news. Su [www.swissbaker.ch/panissimo](http://www.swissbaker.ch/panissimo) vi informiamo anche senza

giornale sulle attualità, compreso la galleria fotografica. Se desiderate, come abbonati, potete ricevere un login per la versione PDF del giornale.

Ringraziamo tutti gli abbonati e gli inserzionisti per la fiducia verso il giornale della nostra categoria.



Redazione «panissimo»



DOL100

Per addolcire la vita dei nostri consumatori, si è pensato al tortino «DOL100».

Si tratta di una pasta frolla ottenuta con la miscela di farina «PAN100», farcita di un frangipane ricco di burro, zucchero, uova, olio, che per il periodo autunnale-invernale sarà farcita con gocce di ciocco-

lato e albicocche, mentre per il periodo primaverile-estivo le albicocche saranno sostituite con banane.

Ai soci della SMPPC che desiderano produrre il «PAN100» ricordiamo che possono rivolgersi al Segretariato per avere tutte le informazioni necessarie.

SMPPC – Commissione100

Cent'anni di storia

## Dal 1917 ... «Maestri di bontà.»

Per l'associazione cantonale ticinese si avvicinano i festeggiamenti. Le mete di questo importante traguardo sono Lugano e Bellinzona.

Sono passati cent'anni da quando nel lontano settembre del 1917 è stata fondata a Bellinzona, capoluogo del Canton Ticino, la Società Maestri Panettieri Pasticcieri.

Da allora di «acqua sotto i ponti» ne è passata tanta e tante sono anche state le persone che hanno collaborato con impegno e serietà per l'associazione cantonale ticinese, lasciando un indelebile ricordo. In mezzo alle difficoltà hanno saputo tenere alta la bandiera, con onore e amore per la professione.

Oggi come allora, le sfide non mancano e accompagnano quotidianamente tutti coloro che con sa-

crificio fanno della propria professione una virtù.

A chi se n'è andato, a chi è passato e a chi invece si è fermato, l'associazione porge a tutti un sincero e sentito ringraziamento.

### Soci SMPPC

I soci, linfa vitale dell'associazione, onorano quest'ultima non solo attraverso l'appartenenza ad una categoria professionale ma soprattutto attraverso l'impegno e la realizzazione di squisiti prodotti artigianali... perchè sì, diciamo, qui bisogna proprio sottolinearlo, si tratta dei «Maestri di bontà.»!



A loro, ai loro collaboratori e alle loro famiglie possano giungere dalla SMPPC la massima stima e gratitudine. Vogliamo essere fiduciosi di poter guardare insieme all'avvenire con la stessa dedizione, per raggiungere... le prossime cento candeline!

### » Sotto il cappello della SMPPC

#### Confraternita

Nasce nel 1971 con la prima introduzione a Castagnola, la Confraternita ticinese dei Cavalieri del Buon pane, per onorare quegli artigiani che hanno saputo distinguersi attraverso l'esame del pane, ottenendo ottimi risultati nella qualità.

#### Marchio garanzia di qualità

La SMPPC crea nel 1999 un Marchio per garantire la qualità del Panettone artigianale e dei suoi affini. Viene registrato presso l'Istituto Federale della proprietà Intellettuale a Berna. Una ventina di utenti sottopongono annualmente il panettone all'esame. Va al miglior produttore ogni tre anni, l'ambito premio «Mario Turuani».

#### Confettieri

La SMPP si trasforma in SMPPC grazie alla fusione con i Confettieri a livello cantonale nel 2004. Ora è un «trio» d'eccellenza ed è un primato, in quanto solo nel gennaio 2013 le associazioni svizzere dei panettieri-pasticcieri e dei pasticceri-confettieri si sono riunite sotto lo stesso «mantello».

#### Nuovo logo

Una ventata d'innovazione è arrivata nel 2008 con lo studio del nuovo logo per la SMPPC. Un fiero «giovanotto» è stato scelto per onorare con un pizzico d'orgoglio l'im-

agine della nostra amata professione.

#### Cent'anni di bontà

Siamo giunti a questo importante traguardo con la stessa fierezza di tanti anni fa e per festeggiare la SMPPC ha voluto imbastire un programma di tutto rispetto.

Il 22 aprile si terrà a Lugano al Padiglione Conza, l'assemblea generale per gli associati con un programma ricco e festoso. Non mancheranno, durante la cena, molte sorprese.

Il 2 settembre presso il Teatro Sociale di Bellinzona i festeggiamenti saranno aperti anche al pubblico. E qui si riuniranno in un sol colpo l'Intronizzazione dei nuovi Cavalieri del Buon Pane, la premiazione degli apprendisti che hanno terminato la loro formazione e uno spettacolo realizzato per raccontare con passione i «cent'anni di pane».

#### PAN100 e DOL100

Non poteva naturalmente mancare lo studio di due prodotti artigianali per l'occasione: PAN100 e DOL100 che si possono trovare nelle panetterie-pasticcerie che hanno aderito all'iniziativa, dal 1° febbraio. Il PAN100 è stato studiato dalla SMPPC con la collaborazione del Mulino Maroggia.

#### Grazie

Un sentito ringraziamento va anche a tutti i datori di lavoro che con impegno formano apprendisti e trasmettono la passione dell'artigianato dando lustro alla nostra categoria professionale, non dimenticando gli istruttori e i docenti che permettono con il loro «sapere» d'arricchire le conoscenze dei giovani apprendisti.

Alle autorità cantonali, ai periti d'esame, agli sponsor e ai nostri fornitori va un ringraziamento speciale per il loro sostegno.

Segretariato SMPPC

# SMPPC 100

## dal 1917 Maestri di bontà.



Corona del Fornaio 2017

## Nominate ora il vostro supereroe!

Quest'anno sarete voi a scegliere il vostro re o la vostra regina dei fornai!

L'associazione svizzera dei mastri panettieri-confettieri (PCS) e l'unione svizzera dei fabbricanti di lievito (SHV) danno già ora inizio al processo di selezione della 6a edizione della «Corona del Fornaio», per raggiungere una portata nazionale ancor più grande e saperne di più sui supereroi del settore panario.

Per il concorso della «Corona del Fornaio», dotato di un premio di CHF 20000.-, saranno il pubblico – ossia la clientela – e le aziende stesse a nominare la propria superpanetteria.

Il pubblico avrà così modo di premiare l'impegno straordinario, innovativo e degno di nota del proprio supereroe. Potranno essere nominate singole persone o aziende affiliate all'associazione PCS.

### Si premiano le azioni eroiche!

Sei anni fa, PCS e SHV hanno deciso di far conoscere innovazioni prodigiose e di ricompensare persone impegnate. Per questo motivo hanno creato insieme il premio «Corona del Fornaio». Chi promuove il settore panario svizzero grazie ad un impegno straordinario è da allora ricompensato con questo premio nazionale. Con la «Corona del Fornaio» ne traggono vantaggio entrambe le parti: i panettieri-confettieri risp. le panettiere-confettiere sono motivati/e a partecipare per la possibilità di ottenere notorietà e onore a livello nazionale e di guadagnare un premio in denaro, mentre PCS e SHV approfittano, grazie al concorso, di una maggior creatività e di un'infinità di idee innovative.

### Quali caratteristiche deve avere una superpanetteria?

La «Corona del Fornaio» è assegnata a chi saprà dimostrare di avere competenze tecniche e di aver effettuato prestazioni straordinarie. La superpanetteria, rispettivamente

l'impegno che ha saputo dimostrare, dovrà perciò soddisfare almeno uno dei criteri elencati qui di seguito. Il pubblico potrà poi scegliere liberamente fra questi criteri molto ampi e nominare il proprio supereroe per i motivi più diversi. Alla fine sarà poi la giuria a decidere, dopo aver visitato i candidati nominati e aver avuto un colloquio con loro, chi sarà il vincitore o la vincitrice dell'edizione 2017. Di conseguenza, non si saprà fino all'ultimo a chi spetterà il titolo di superpanetteria.

I criteri per la nomina sono:

- prodotti particolarmente rivoluzionari
- innovazioni veramente creative
- responsabilità sociale
- impegno a lungo termine a favore dell'ambiente
- promozione straordinaria di collaboratori/trici o persone
- sviluppo ulteriore del settore panario a livello tecnico
- super-criterio speciale

### Chi sarà nominato supereroe e vincerà la corona?

Avete tempo fino al 13 aprile 2017 per compilare il formulario online e nominare il vostro supereroe. Scaduto tale termine sarà poi la giuria a decidere, dopo aver visitato i candidati nominati e aver avuto un colloquio con loro, chi sarà il vincitore o la vincitrice dell'edizione 2017. Il vincitore o la vincitrice della «Corona del Fornaio 2017» sarà designato/a il 26 giugno 2017, in occasione del congresso PCS.

PCS / SHV

  
**CORONA DEL FORNAIO**

» Cogliete al volo quest'occasione e nominate il vostro supereroe del settore panario: [www.coronadelfornaio.ch](http://www.coronadelfornaio.ch)