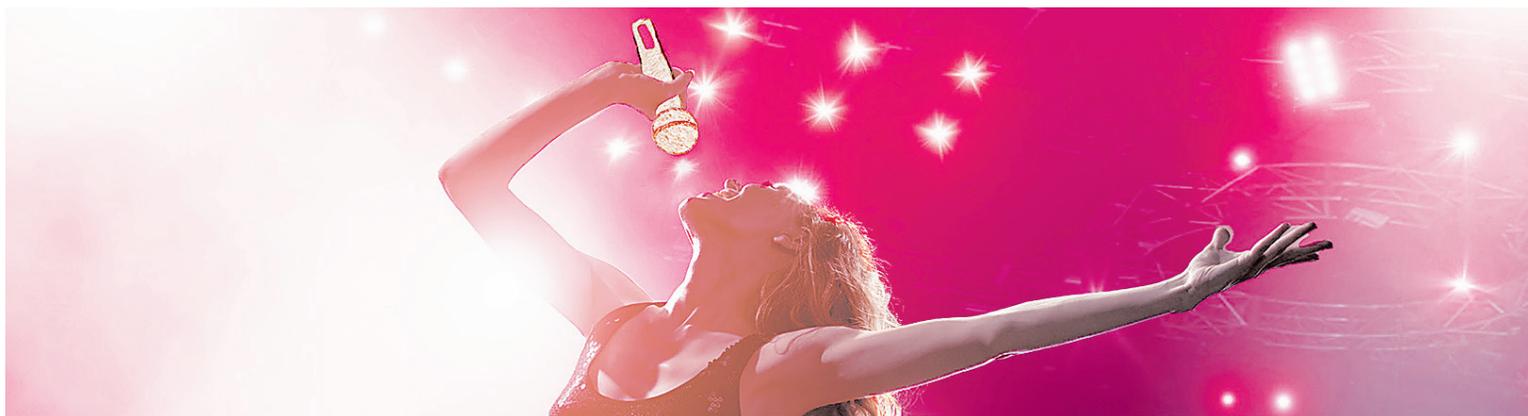


Corona del Fornaio 2018

Alla ricerca della popstar o della rockstar!

Sta a voi nominare il vostro re o la vostra regina dei fornai.



Dopo il successo registrato lo scorso anno, 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 7a edizione della «Corona del Fornaio», per conoscere le popstar e le rockstar del settore panario. Per il concorso della «Corona del For-

naio», dotato di un premio di CHF 20 000.–, saranno il pubblico – ossia la clientela – e le aziende stesse a nominare il proprio «King of Rogg'n'Brot» o la propria «Queen

» La vostra «Queen of Zopf» o il vostro «King of Rogg'n'Brot».

of Zopf». Potranno essere nominate singole persone o aziende affiliate all'associazione PCS.

Riflettori puntati su un impegno eccezionale!

Sette anni fa, PCS e SHV hanno deciso di far conoscere innovazioni straordinarie 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 eccezionale è ricompensato con questo premio nazionale e può portare il titolo di re o regina dei fornai per un anno.

Quali caratteristiche deve avere un «King of Rogg'n'Brot» o una «Queen of Zopf»?

La «Corona del Fornaio» è assegnata a chi saprà dimostrare di avere competenze tecniche e di aver effettuato prestazioni straordinarie. La superstar, dovrà perciò soddisfare almeno uno dei criteri elencati qui di seguito.

Il pubblico potrà poi scegliere liberamente fra questi criteri molto ampi e nominare la propria superstar per i motivi più diversi. Alla fine sarà poi la giuria a decidere, dopo aver vi-

sitato i candidati nominati e aver avuto un colloquio con loro, chi sarà il vincitore o la vincitrice dell'edizione 2018. Di conseguenza, non si saprà fino all'ultimo a chi spetterà il titolo di superstar del settore panario.

I criteri per la nomina sono:

- impegno a lungo termine a favore dell'ambiente
- responsabilità sociale
- promozione straordinaria di collaboratori/trici o persone
- specialità innovative
- ulteriore sviluppo tecnologico del settore panario
- novità creative

Come si diventa superstar e come si vince?

Avete tempo fino al 31 marzo 2018 per compilare il formulario online e nominare la vostra superstar. Scaduto tale termine sarà poi la giuria a decidere chi sarà il vincitore o la vincitrice della «Corona del Fornaio 2018» la cui nomina sarà resa nota nell'estate 2018.».

Formulario per la nomina

www.coronadelfornaio.ch/it/nomini,
Termine d'invio: 31.3.2018.

PCS / SHV

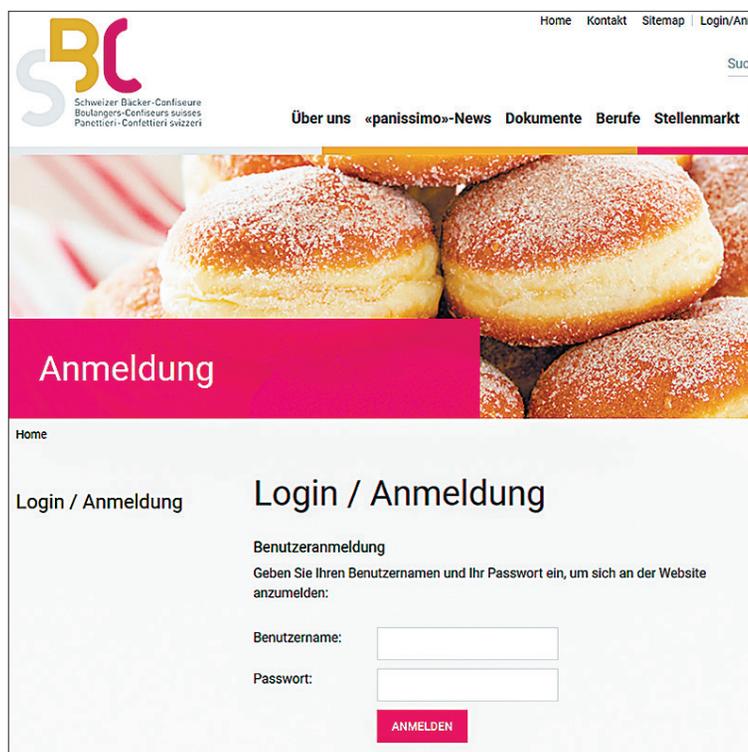


Qturn



CORONA DEL FORNAIO

PCS elenco contatti online



A partire dal 01.01.2018, il «Calendario PCS» rilegato finora consegnato ai membri, sarà sostituito dalla rubrica dei contatti nel nostro sito www.swissbaker.ch. In tal modo i dati dei contatti saranno sempre aggiornati e accessibili da qualsiasi luogo. Per accedervi, basta cliccare sulla voce Login/Anmeldung, quindi inserire il nome utente e la password come indicato qui sotto: www.swissbaker.ch/anmeldung; Benutzernome: contact. I membri PCS hanno ricevuto la password tramite mailing ad ottobre. Per chi non avesse più la password a portata di mano può contattare la sede centrale PCS (Tel. 031 388 14 14, [franca.huerta@swissbaker.ch](mailto:ca.huerta@swissbaker.ch)).

I documenti del CCL sono sempre presenti nella rubrica «Documenti italiani» dove possono essere scaricati.

PCS

Riflessione



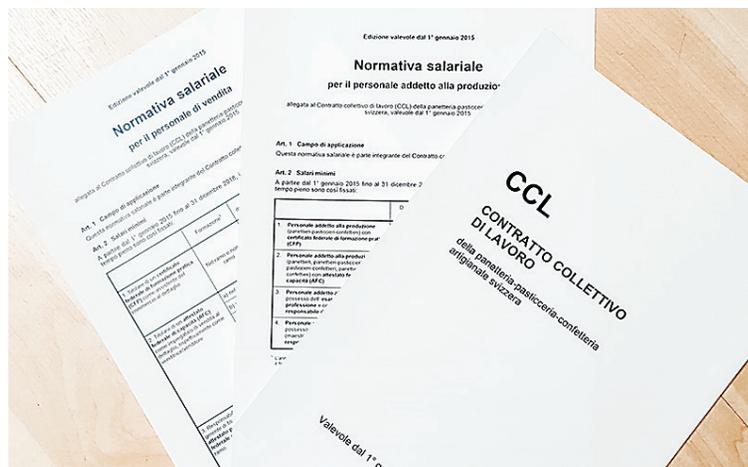
Mancata occasione

Dopo una passeggiata con temperature gelide in una stazione invernale, non vediamo l'ora di scaldarci con una tazza di caffè in una panetteria-tea-room. Il caffè è buono, la cameriera è cordiale e attenta. Solo un dettaglio mi disturba come donna del mestiere: peccato che con il caffè mi viene regalato un cioccolatino industriale. Perché non un piccolo stuzzichino dei propri prodotti per sollecitare l'appetito del cliente e ad un possibile acquisto? Così si farebbe vedere al cliente che la passione per il proprio lavoro e la qualità dei prodotti vanno curati fin nei più piccoli dettagli.

Con un cioccolatino di una produzione di massa viene trasmesso al cliente un messaggio sbagliato. È inutile lamentarsi dei grossisti e del loro grande capitale per la pubblicità, meglio farne una buona e gratuita con i propri mezzi. In questo caso con poco sforzo ma con grande effetto.

Claudia Vernocchi

Nessun adeguamento per i salari minimi 2018



L'Associazione svizzera mastri panettieri-confettieri PCS ha concordato con le sue parti sociali di non aumentare i salari minimi per il 2018.

Per i dipendenti soggetti al Contratto Collettivo di lavoro (CCL) della panetteria-pasticceria-confetteria artigianale svizzera, valgono le stesse normative dal gennaio 2015 per la produzione e la vendita.

Si prega di prestare attenzione ai salari minimi applicabili per il 2018 per il personale di vendita.

PCS

Commissione paritetica panettieri-confettieri – Dichiarazione 2017

La Commissione paritetica panettieri-confettieri (cpc) ha inviato i formulari per la dichiarazione 2017.

Le ditte sono pregate di presentare la dichiarazione debitamente compilata e di pagare il totale dovuto entro il 31.01.2018 (la polizza di

versamento è stata allegata alla lettera con la dichiarazione).

Ai dipendenti va consegnata una ricevuta delle trattenute: un modello è disponibile su www.swissbaker.ch.

Per eventuali domande contattare il Servizio giuridico PCS (Associazione svizzera mastri panette-

ri-confettieri) o la Commissione paritetica panettieri-confettieri. Nell'interesse del nostro settore, la corretta compilazione della dichiarazione e il puntuale pagamento prevengono misure lunghe e costose.

PCS

Terra Madre Salone del Gusto 2018

A Torino dal 20 al 24 settembre 2018: L'incontro delle comunità del cibo di tutto il mondo è uno degli eventi più importanti nel settore degli artigiani e offre un forum internazionale per condividere esperienze e idee. www.salonedelgusto.com

Earl-Grey-mandarino-Pâtisserie



Earl-Grey-mandarino-Pâtisserie (1560 g)

800 g	Pane di Gênes Earl Grey 12x4 cm
140 g	Gelatina di mandarino
600 g	Crema Diplomat al limone
20 g	Copertura Piccoli Excellence 54 % decorazioni

Pane Gênes Earl Grey (800 g)

316 g	Uova
316 g	Massa di mandorle 1:1
8 g	Earl-Grey-tè
60 g	Farina di frumento 400
4 g	Lievito di panetteria
96 g	Burro

Scaldare leggermente la massa di mandorle e le uova, quindi mescolare con la polvere di tè e sbattere fino a farla schiumare. Incorporare la farina e il lievito, aggiungere il burro liquido. Utilizzare immediatamente.

Massa-mandorle 1:1 (316 g)

137 g	Mandorle della California, spelate 23/25
137 g	Zucchero
42 g	Acqua

Mettere in ammollo le mandorle intere spelate nell'acqua la sera. Lasciar riposare per una notte. Al mattino, eliminare l'acqua in eccesso, verificare l'assorbimento

di acqua (deve essere del 30%), aggiungerne se necessario. Tritare finemente con lo zucchero utilizzando lo Stephan-Mixer o grattugiare finemente.

Gelatina-mandarino (140 g)

86 g	Purea mandarino congel.
11 g	Zucchero
18 g	Succo di limone
23 g	Zucchero
2 g	Pectine NH, Nappage

Crema Diplomat al limone (600 g)

290 g	Purea cong. al limone
36 g	Zucchero
42 g	Crema di vaniglia in polv.
232 g	Panna intera UHT, battuta

Dichiarazione

Lista degli ingredienti

Uova (CH), frutta 16% (mandarino, scorza d'arancia), **panna**, zucchero, **mandorle**, **burro**, mandarini 6%, **farina di frum.** (CH), crema di vaniglia in polvere (amido di mais, **amido di frum.**, aroma di vaniglia, agenti color. [E160a, E101], antiossidante [E301], addens. [E413]), acqua, zucchero invertito, copertura almeno con il 54% di cacao (zucchero, massa di cacao, burro di cacao, emulsificante [**lecitina di soia**], vaniglia), succo di limone, Cointreau 60 vol.-%, Earl Grey tè 1% (tè nero, aroma di bergamotto, aroma naturale di limone), lievito di panetteria (agenti lievitanti [E450, E500], amido di mais), agente gelificante (pectina), aroma naturale.

Valori nutritivi per 100 g

Valore energetico 1163 kJ / 278 kcal. Lipidi 17,5 g, di cui acidi grassi saturi 7,3 g; glucidi 25 g, di cui zuccheri 18,9 g; proteine 5 g; sale 0,2 g.

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

Tempo | Prezzo

Tempo (20 pezzi): 40 min.
Prezzo per pezzo: CHF 5.30.

Preparazione



Cottura

40 g massa x pezzo nel Flexipan (Lingot Demarle 120x40 mm / FP 1148). Cuocere per ca. 20 min. a 180 °C. Quando la massa nello stampo inizia ad aumentare, adagiare tappetino in silicone, premerlo verso il basso e lasciarlo fino a fine cottura.



Gelatina al mandarino

Preparare la gelatina di mandarino e lasciarla raffreddare. Trasferirla nella tasca da pasticciere e riempire le cavità.



Crema al limone

Preparare la crema al limone come una crema alla vaniglia, lasciar raffreddare e mescolare con la panna. Per le creme con purea di frutta rossa utilizzare l'amido di mais, altrimenti il giallo della crema in polvere falsificherà il colore naturale.



Finitura

Terminare con la crema al limone, decorare con scorza d'arancia e Piccoli Excellence al cioccolato.