www.italiangourmet.it // n. 5 2021

il pasticcere e GELATIERE ITALIANO

COVER STORY

LAURA VALCAMONICO//CRESCO S.P.A.
UNA FRESCA VENTATA DI NOVITÀ

Powered by CRESCO MARTIN BRAUN GRUPPE

SPECIALE GELATO
LE NUOVE OPPORTUNITÀ
"DA PASSEGGIO"

FOCUS PASTA FROLLA
SEMBRA SEMPLICE?
NON LO È, MA...

CRESCO

PREPARATI PER PASTICCERIA, GELATERIA, PANIFICAZIONE & FOOD SERVICE

Scegliere bene...
è una questione di gusto!

MARTIN BRAUN GRUPPE

BRAUN cresco ITALIA AGRANO

CRESCO S.P.A. - Via Faustinella, 24 - 25015 Desenzano del Garda (BS) - Italy - Tel. +39 0302685611 - Fax +39 0303582187 - cresco@cresco.it

cresco.it

Di **Anna Celenta**
Photo **Cresco S.p.A.**

GRAZIE ALLA SUA FORMAZIONE E ALLE SUE CARATTERISTICHE PROFESSIONALI E PERSONALI, LAURA VALCAMONICO HA SAPUTO DELINEARE UNO STILE CHE IDENTIFICA PERFETTAMENTE L'AZIENDA E IL MESSAGGIO CHE VUOLE TRASMETTERE

LAURA VALCAMONICO // CRESCO S.P.A. UNA FRESCA VENTATA DI NOVITÀ

Laura Valcamonico studia Arte Bianca a Brescia presso l'Istituto Professionale Superiore Andrea Mantegna. Per cinque anni segue l'indirizzo di pasticceria che affina con numerose esperienze lavorative e un'ulteriore formazione presso la rinomata scuola di cucina bresciana CAST Alimenti, dove frequenta il corso "alta formazione pasticciere". Terminata la formazione in CAST, Laura si concentra sul lavoro svolgendo diverse esperienze in laboratori di pasticceria artigianali e semi industriali. Ciò le consente di entrare in contatto e conoscere le diverse fasi di una tipica filiera produttiva in piccole e grandi realtà, dalle preparazioni base alle decorazioni finali, esperienza che oggi l'aiuta anche con i diversi clienti con cui si trova a interagire nello svolgimento del suo attuale incarico.

QUANDO E COME INIZIA LA COLLABORAZIONE CON IL GRUPPO MARTIN BRAUN?

In una delle mie esperienze lavorative sopracitate ho conosciuto la realtà Cresco e il marchio Braun, dopo aver assistito a una dimostrazione tenutasi in azienda, ho introdotto nel laboratorio presso cui lavoravo alcuni mix per la realizzazione del pan di Spagna e altre basi di pasticceria. Dopo questo primo contatto, la mia vera esperienza in Cresco però comincia i primi mesi del 2018, con l'incarico di tecnico applicativo per la sede principale di Desenzano del Garda, sede da poco inaugurata, con un laboratorio studiato per la realizzazione di prove applicative e adatto ad accogliere i clienti alla ricerca delle migliori soluzioni per agevolare il loro lavoro, ma non solo, anche alla ricerca di nuove idee.

powered by:
CRESCO
MARTIN BRAUN GRUPPE

CRESCO SPA
GRUPPO MARTIN BRAUN

Via Faustinella, 24
25015 Desenzano del Garda (BS)
Tel. 030 2685611
cresco@cresco.it
www.cresco.it

backstage

ENTRA IN LABORATORIO CON LAURA VALCAMONICO E SCOPRI IL "DIETRO LE QUINTE" DELLA RICETTA PREPARATA IN ESCLUSIVA PER VOI

QUAL È IL SUO CONTRIBUTO NELLO SVILUPPO DI NUOVI PRODOTTI?

Nella sede di Desenzano si trova il Dipartimento di Ricerca & Sviluppo che ha la funzione di individuare tendenze e necessità del mercato italiano, nonché garantire innovazione dei nostri assortimenti. La mia figura collabora a stretto contatto con questo Dipartimento, sia per testare i nuovi prodotti, sia per fornire input raccolti tramite la nostra rete vendita o direttamente dai nostri clienti durante gli affiancamenti, in un'ottica di costante miglioramento. Siamo, infatti, sempre alla ricerca di soluzioni tailor-made per il cliente finale, sfruttando al massimo i plus dei prodotti esistenti oppure studiando nuove ricettazioni.

QUAL È IL SUO RUOLO NELLO SPECIFICO IN AZIENDA?

Oltre quanto detto sopra, una parte fondamentale del mio lavoro riguarda il supporto al cliente, garantito grazie allo svolgimento di dimostrazioni in sede o presso il cliente stesso e allo svolgimento di tutorial online, soprattutto nell'ultimo anno caratterizzato dalla pandemia e quindi con una minore possibilità di incontrare personalmente i clienti. Il nostro laboratorio diventa il banco di prova dei nostri prodotti. È lì che nascono le mie creazioni che diventano parte dei materiali "pasticceria" a supporto del cliente, quali cataloghi, ricettari, e social media marketing, in particolare per i nostri canali Instagram, Facebook e Youtube.

SI OCCUPA SOLO DI PASTICCERIA O ANCHE DELLA GELATERIA E PANIFICAZIONE?

Principalmente mi occupo di Pasticceria e di tutto ciò che, pur essendo dell'assortimento Gelateria, può essere utilizzato nella pasticceria fredda. Mi riferisco in particolare a paste, variegati e puree di frutta, soprattutto perché non vi è una netta distinzione e spesso questi due mondi si ritrovano all'interno della stessa realtà/locale quando si va sul territorio. La Panificazione inoltre sta diventando sempre più importante per l'azienda e mano a mano si presenta l'opportunità di approfondire e conoscere sempre meglio anche questo importante canale.

I CONSIGLI DI LAURA VALCAMONICO

La monoporzione Black Sesame è realizzata con il nuovo e omonimo prodotto dell'assortimento Gelateria, che, fin dal primo assaggio, grazie alla sua delicatezza mi ha conquistata e ispirata. Ho quindi pensato a una mousse con una base senza glutine realizzata con un'altra novità, il Boncake Venere Gluten free, dalla nota aromatica unica che ben si sposa con quella, altrettanto esclusiva, del sesamo nero. Una combinazione perfetta, oltre che dal punto di vista cromatico, anche per il risultato seppur dolce, ben bilanciato dalla sapidità dei due ingredienti base. Ho rifinito il tutto con una glassa a specchio lucida bianca, Spiegel White, e presentato la monoporzione su un vassoio realizzato in cioccolato, con effetto granito. Può sembrare una proposta gourmet ma sono convinta che sempre di più il consumatore finale è oggi alla ricerca di unicità e abbinamenti da scoprire e, perché no, la monoporzione può diventare all'occorrenza mignon oppure un dolce da condividere nelle occasioni speciali!

La realizzazione di questa ricetta risulta più semplice e veloce grazie all'utilizzo dei semilavorati Braun e Cresco italia, considerando anche la difficoltà nel reperire alcune materie prime

PRODOTTI TOP

AFRICANO MIX
Un preparato "storico" ad alta resa con materie prime di qualità. Indicato per sostituire tutti i prodotti realizzati con la doppia montata separata di tuorli e albumi. Perfetto per arrotolati dalla particolare elasticità, per africanetti, savoiradi e tette della monaca. Preparazione semplice, veloce e sicura.

BISQUISIT
Per la preparazione di pan di Spagna, torte margherita, sabbiose, ecc. Garantisce alveolatura uniforme, sofficità ed elasticità al prodotto finito. Il pan di Spagna realizzato con Bisquisit trattiene perfettamente la bagna, preservando gusto e succosità. Resiste alla congelazione ed è aromatizzabile.

MARGHERITA
Preparato altamente versatile. Indicato per biscotteria e dolci da forno. Mantiene in sospensione le farciture in pezzi. Preserva fragranza, umidità e morbidezza per molto tempo dopo la cottura. Resistente alla congelazione.

CREMÒ
È il prodotto di punta tra i preparati in polvere per creme a caldo, come la crema pasticcera. Ideale per una crema più liscia e stabile, grazie alla sapiente miscela di amidi di cui è composto. Evita la "sineresi", rallentando il processo di fermentazione, grazie alla presenza di farina di semi di carrube, allungandone la shelf-life.

MARZAPANE
Esclusivisti in Italia del marchio Lubeca per la linea dei Cioccolati e del Marzapane con 8 referenze dedicate al solo mondo del Marzapane, con differenti percentuali di mandorle e armelline, spaziando così da note dolci a note più decise.

KRANFIL'S
Una linea di farciture croccanti pronte all'uso, ricche di pailletés feuilletine dall'irresistibile effetto "crunchy". Per aggiungere una nota croccante a tutti i dessert, come torte, semifreddi, mousse, crostatine, praline e molto altro.

PASTA PISTACCHIO KERMAN
Fa parte della linea "Sapori dal mondo", con il 99% di puri pistacchi Kerman tostati. Si usa in gelateria per la preparazione del gusto pistacchio (dosaggio 80-100 g/kg mix), e in pasticceria per aromatizzare creme, dessert e impasti per torte da forno.

Paolo Artesi, General Manager Cresco

INARRESTABILE, ANCHE IN MOMENTI DI CRISI

"Lo scenario che ci siamo trovati a fronteggiare dallo scorso febbraio, oltre che imprevedibile, ci ha colpiti direttamente andando a bloccare, soprattutto in alcuni mesi, le attività dei nostri clienti. Per quanto inaspettato e senza precedenti, la nostra azienda ha mostrato i muscoli, individuando delle soluzioni ad hoc per ciascun cliente, cercando dialogo e idee nuove, grazie anche al prezioso supporto e al lavoro costante di tutta la nostra rete vendita, concessionari e agenti. Abbiamo implementato tutti i canali virtuali, a partire dai social network, dato spazio alle demo online, proponendo soluzioni adatte per il takeaway e l'asporto. Non siamo voluti mancare e abbiamo messo in campo ogni iniziativa per non far sentire abbandonato il cliente e per trasmettere positività, abbiamo tenuto sempre il motore acceso, pronti a ripartire non appena possibile". Con queste parole di Paolo Artesi, General Manager Cresco S.p.A. introduciamo l'intervista e il nostro viaggio virtuale per conoscere meglio l'azienda protagonista di queste pagine.

Oltre a novità di prodotto, proponete soluzioni alternative per aiutarlo a muoversi?
Sì, il nostro team si impegna a individuare e supportare il cliente nella ricerca di soluzioni adatte al takeaway, senza per forza dover fornire attrezzature, ma anche solo con ricette, idee di presentazione e proposte adatte al cambio che il settore ha dovuto fronteggiare. Abbiamo pensato anche a prodotti con un formato più piccolo, grazie all'assortimento già esistente del Food Service, destinato al canale Horeca, con la creazione di nuove linee (per esempio la linea Aroma chef, aromi in bottigliette da 150 ml) oppure proponendo direttamente alcune referenze al consumatore finale, mettendole in mostra grazie a display ed espositori, anche nei locali dei nostri stessi clienti.

Quanto conta per voi l'appartenenza a un grande gruppo a livello Europeo come Martin Braun?
L'appartenenza a un gruppo così grande e solido come Martin Braun ci consente, giorno

LA SEDE E LA LOGISTICA

Nel 2018 gli uffici commerciali si sono trasferiti a Desenzano del Garda, che ospita oggi il nostro laboratorio applicativo. Oltre a dare appoggio al Dipartimento Ricerca & Sviluppo consente di ospitare i clienti in un ambiente piacevole e attrezzato. Si tratta di un piccolo paradiso di strumentazioni e prodotti, dove plasmare e dare spazio a idee, novità e creatività. A Brescia è rimasto tutto il dipartimento logistico, da dove, con la massima efficienza, vengono stoccati i prodotti e con altrettanta rapidità vengono organizzate e gestite le spedizioni in tutta Italia.

dopo giorno, di poter sfruttare innumerevoli sinergie, in termini di varietà degli assortimenti, tipologie di prodotto, approvvigionamento di materie prime di altissima qualità e di fare affidamento su ben 10 impianti produttivi all'avanguardia e performanti, per far fronte a qual si voglia esigenza del cliente finale, che per noi resta sempre al centro. I brand che commercializziamo sono lo specchio di questa grande varietà e qualità: con il marchio Braun infatti si identificano tutti i prodotti della linea pasticceria, il marchio Cresco Italia comprende tutte le referenze della Gelateria e del Food Service e infine il marchio Agrano, a cui stiamo dando sempre più spazio e importanza, abbraccia tutte le nostre referenze della panificazione.

Quanto investite in R&S e come siete organizzati in tal senso?
L'azienda, oggi come ieri, ha molto a cuore la centralità e l'attenzione al cliente e proprio in tal senso è stata presa la ferma decisione di investire e mantenere in Italia il dipartimento di Ricerca e Sviluppo e il marketing, in modo da garantire sempre la giusta attenzione al mercato nazionale per tutte quelle fasi che vengono prima che il prodotto entri nella macchina produttiva. Il nostro dipartimento R&S collabora a stretto contatto con gli altri dipartimenti del gruppo, così riusciamo a garantire in modo costante e uniforme qualità invariata nei nostri prodotti, attenzione alle ricette applicative, alle tendenze e all'innovazione ma con un occhio di riguardo per la tradizione, di cui il nostro Paese è ricco.

Proponete corsi di formazione?
Il laboratorio applicativo della nostra sede principale è stato pensato e realizzato con l'intento di accogliere i nostri clienti, effettivi e/o potenziali, e consentire loro di assistere e partecipare alla realizzazione di ricette con i nostri prodotti, ma anche di provare la nostra qualità, con il format del "mani in pasta", testando direttamente le ricette e trovando, insieme al nostro team di tecnici, le soluzioni più adeguate per la propria attività.

Come nasce la collaborazione con Laura Valcamonico?
Laura è entrata a far parte del nostro team di tecnici ormai da quasi 4 anni, ma ha caratterizzato per Cresco un cambio di rotta. Grazie alla sua formazione e alle sue caratteristiche professionali e personali, ha saputo delineare uno stile e una linea che ben identificano l'Azienda e il messaggio che vogliamo trasmettere, e cioè che siamo un'azienda giovane, che punta a dare soluzioni di alto livello e di alta qualità, e che vuole essere di supporto ai clienti, soprattutto a quelli che non si accontentano mai e che sono alla ricerca di gusti e forme nuove.

Vi avvalete di altri tecnici e/o testimonial esterni?
Abbiamo altri tecnici che ormai collaborano con Cresco da molti anni, cresciuti insieme all'Azienda, i quali oltre che a collaborare, hanno sposato la filosofia di Cresco. Anche quelli che formalmente sono esterni, noi non li definiamo così: conoscono i prodotti e per primi li apprezzano, spesso e volentieri partecipano alla scelta, alla realizzazione e all'introduzione degli stessi, oppure hanno partecipato in prima linea, con le loro idee, nell'elaborazione dei cataloghi e dei ricettari, ne conoscono i segreti e quindi li hanno un po'nel cuore, non si limitano a pubblicizzarli ma li vivono, e crediamo che questa sia un punto di forza fondamentale, qualcosa in cui crediamo, e che ci aiuta a trasferire la giusta passione al cliente.

Tra le vostre più recenti proposte c'è il "gluten free", possiamo parlare delle motivazioni alla base di questa scelta e la vostra strategia commerciale in questo specifico ramo?
La nostra attenzione è sempre rivolta alle tendenze e alle esigenze del mercato e quella del Gluten free si è fatta sempre più importante negli ultimi anni. Il nostro obiettivo è quello di creare prodotti gluten free ma senza essere sinonimo di rinuncia, e che a livello di proposta siano accattivanti tanto quanto qualsiasi altro prodotto in assortimento. Per via delle loro caratteristiche di gusto o di impiego, spesso e volentieri ne suggeriamo il loro utilizzo a prescindere dalla necessità di essere senza glutine e i nostri clienti li scelgono anche per la loro unicità.

LE NOVITÀ 2021

Oltre al Black Sesame, il listino gelateria nel 2021 si arricchisce del gusto Kefir, della Base Unica Zero Chocolate e del Variegò Cookie&Milk. "Abbiamo puntato su poche novità, a differenza dei nostri standard, per dare spazio anche alle novità presentate nel 2020, che purtroppo non hanno potuto giocarsi al meglio la loro occasione in un anno come quello appena trascorso. Parliamo di tantissime novità Gluten free, compresi i nostri classici Margherita, Murbella e Bisquisit nella versione appunto senza glutine, o la linea dei Ready Cake, sempre gluten free a cui serve aggiungere solo olio e acqua. In Gelateria puntiamo sui due variegati Nocciolcao e Nocciolwhite, nuove paste di gelateria, e la linea Ready Choco, ovvero delle basi perfettamente calibrate e bilanciate che consentono la realizzazione di un gelato con cioccolato. In modo semplice e senza pensieri consentono di realizzare vaschette al cioccolato utilizzando le Chips delle varietà che più si preferisce, per un risultato pieno e intenso e, senza dubbio, personalizzato.

LAURA VALCAMONICO

MONOPORZIONI BLACK SESAME

INGREDIENTI

Per il crumble
g 360 Boncake Riso Venere Gluten free
g 160 Olio di semi
g 130 Tuorlo d'uovo
g 170 Farina di mandorle
q.b. Schok Weiss chips

Per la base Javanaise alla mandorla
(dose per teglia 60x40)
100 g Ovosil
650 g Acqua
550 g Zucchero
550 g Farina di mandorle
150 g Farina debole

Per la mousse al sesamo nero
150 g Alaska Ex Neutro
200 g Acqua
100 g Black Sesame
1000 g Panna semimontata

Per la glassatura
q.b. Spiegel White

PROCEDIMENTO

Crumble
Creare un'emulsione con olio e tuorli, miscelare insieme agli altri ingredienti in planetaria per 2-3 minuti circa. Sgranare sulla teglia l'impasto e lasciare raffreddare un paio di minuti in abbattitore. Cuocere a 170°C per 10 minuti circa e abbattere. Mescolare il cioccolato bianco precedentemente fuso con il crumble al riso venere e creare la base della monoporzione aiutandosi con uno stampo per dare la forma.

Base Javanaise alla mandorla
Montare i primi 3 ingredienti fino a ottenere una massa ben ferma, aggiungere i restanti ingredienti e amalgamare. Stendere il composto ottenuto e cuocere a 180°C per 20-25 minuti circa.

Mousse al sesamo nero
Disperdere l'Alaska Ex Neutro nell'acqua, unire il Black Sesame e infine amalgamare il tutto alla panna semimontata. Versare nello stampo, chiudere sulla base Javanaise alla mandorla e abbattere.

Glassatura
Scaldare al microonde lo Spiegel White fino a 30-35°C e togliere le eventuali bolle con minipimer per qualche secondo e glassare.

UTILIZZATI IN RICETTA

Boncake Riso Venere Gluten è un preparato al riso venere ideale per cake, muffin, ciambelle, monoporzioni, crumble di frolla, ecc. che rientra nella linea Gluten Free.

Black Sesame è una delle Novità 2021 a marchio Cresco Italia. Nasce come preparato in polvere per gelateria con semi di sesamo nero, per la preparazione dell'omonimo gusto. La sua versatilità ne permette l'uso anche in pasticceria per semifreddi, mousse, dessert e monoporzioni, proprio come la creazione in copertina.

Shock Weiss è il cioccolato bianco Lubeca, di cui Cresco è rivenditore esclusivo in Italia. Contiene burro di cacao al 33% ed è privo di grassi idrogenati.