

Manuale del cioccolatiere



Alesio Busi



Anna Busi



OMAR snc
di Busi Omar & C.
Via Fan, 3
38033 Cavalese (TN)
P. IVA: 02031431204



Indice

PARTE 1: DALLA PIANTA ALLA TAVOLETTA

1. UN PO' DI STORIA.....	3
2. LA PIANTA.....	5
2.1. Struttura.....	5
2.2. Varietà.....	8
2.3. Diffusione.....	11
3. PROCESSO PRODUTTIVO.....	15
3.1. Raccolta e stoccaggio.....	15
3.2. Fermentazione.....	17
3.3. Essiccazione.....	22
3.4. Controllo qualità e trasporto.....	23
3.5. Torrefazione.....	25
3.6. Frantumazione e macinazione.....	27
3.7. Pressatura.....	28
3.8. Macinazione.....	28
3.9. Potassatura.....	29
3.10. Assemblaggio.....	31
3.11. Raffinazione.....	32
3.12. Concaggio.....	33
3.13. Temperaggio.....	35
3.14. Modellaggio.....	37
4. NORMATIVA DI RIFERIMENTO.....	41



OMAR snc
di Busi Omar & C.
Via Fan, 3
38033 Cavalese (TN)
P. IVA: 02031431204



PARTE 2: LA PRALINERIA

5. ASPETTI GENERALI.....	51
6. GANACHE.....	53
6.1. Le emulsioni.....	53
6.2. Gli ingredienti.....	59
6.3. Tecniche.....	60
6.4. Tipologie di ganache.....	61
6.5. Ingredienti aggiuntivi.....	62
7. CREMINI.....	65
7.1. Gli ingredienti.....	65
7.2. Conservazione.....	66
7.3. FOCUS: attività dell'acqua (a_w).....	67
7.4. FOCUS: irrancidimento dei grassi.....	69
8. LIQUORINI.....	71
8.1. Le soluzioni zuccherine.....	71
8.2. Gli ingredienti.....	73
8.3. Tecniche.....	73
9. GELÉE.....	77
9.1. Gli idrocolloidi.....	77
9.2. Gli ingredienti.....	84
9.3. Tecniche.....	84
10. PRALINATO.....	85
10.1. Aspetti generali.....	85
10.2. Come ottenere il pralinato.....	88