

PASTICCERIA INTERNAZIONALE

www.tedesco.it



Un mondo di ...dolcezza!



F.lli Tedesco & C. s.n.c. - Via Campia, 37 - 84012 Anagni (SA) - Tel.+39 081948551 fax +39 0815132864 - tedesco@tedesco.it

n° 225 Anno XXXIII

gennaio 2010

CHIRIOTTI  EDITORI

www.pasticceriainternazionale.it



UNA QUESTIONE DI NUMERI

**LA PASTICCERIA COME SCIENZA
MATEMATICA È UN DATO DI
FATTO DA SECOLI E LEONARDO
DI CARLO LO DIMOSTRA NEL
SUO OPERARE QUOTIDIANO,
ATTRAVERSO L'ASCOLTO
DEI COLLEGHI E IL RIGOROSO
STUDIO PER CODIFICARE OGNI
METODO, OGNI INGREDIENTE
E OGNI RICHIESTA**

Il suo è un curriculum fatto di crescente formazione, sin dall'adolescenza, avendo iniziato a 13 anni. Oggi, i consensi nei suoi riguardi aumentano in maniera esponenziale e lo possiamo testimoniare in prima persona, visto che la rubrica da lui curata – L'Esperto on Line –, sia su queste pagine che sul sito, è gettonatissima, oltre le più rosee previsioni. Ma succede che, quando si parla di Leonardo Di Carlo, classe 1974, a volte si senta il commento: "Sì, ma lui non ha l'esperienza del laboratorio, non avendone uno suo". La verità è che egli nasce in laboratorio, visto che i suoi genitori possedevano una pasticceria a Roma, venduta agli inizi del 2000. E così, dopo corsi, stage e concorsi, Leo, divulgatore per natura, con un sano senso dell'ironia e dello humour, decide di intraprendere una strada autonoma, dedicandosi alla consulenza attiva. Attiva perché basata su una conoscenza non solo fatta di vita in negozio, ma anche di tempo dedicato allo studio, alla lettura, ai viaggi, alla sperimentazione, al confronto con colleghi italiani e stranieri. Metodo che richiede tempo e che non permette di gestire un laboratorio come si deve. Questa è la scelta di base che contraddistingue Leonardo, forte del suo background fatto anche di numerosi concorsi significativi, a partire dalla vittoria al Campionato Juniores nel 1996 sino a quella della Coppa Europa nel 2002, dal primo posto al Campionato Seniores nel 1998 al più che lusinghiero terzo posto alla Coupe du Monde di Lione nel 2001, ove conquistò anche il premio per il miglior dolce al cioccolato, e il 1° posto al Campionato Mondiale U.I.P.G.C. 2004.

Ma è riduttivo dilungarsi nel curriculum: meglio presentarlo attraverso le sue stesse parole, in questa intervista raccolta "in più puntate", proprio per approfondire con la giusta calma vari argomenti che riteniamo di interesse per coloro che operano nel settore.

Attraverso consulenze dirette e corsi di aggiornamento, hai modo di confrontarti con tanti colleghi: quali sensazioni percepisci a livello professionale?

Più di tutto, che il pasticcere vuole diventare sempre più un professionista culturalmente preparato sugli ingredienti, sulla conoscenza approfondita della materia prima e sul procedimento della ricetta. Insomma, non gli basta più avere la solita ricetta, vuole la conoscenza tecnica.

La prima soddisfazione è quando il collega mi chiede la consulenza nel proprio laboratorio: questo indica che ha già fiducia nei miei confronti. Nessuno si per-

mette, al giorno d'oggi, di interpellare un consulente se non lo stima e se non ha delle aspettative nei suoi confronti.

Raccontaci delle problematiche più comuni.

Semplicità, razionalità e bontà: il 98% dei colleghi richiede queste tre cose, per affrontare l'organizzazione logistica del laboratorio, il personale poco motivato, la scarsa conoscenza tecnica del prodotto, il tutto per ottenere prodotti semplici, buoni e di rapida produzione e facili da eseguire per tutti i collaboratori.

Quali debolezze riscontri di più, sia fra i giovani che i meno giovani?

Specie i giovani, con il loro entusiasmo per tutto ciò che concerne l'estetica, tralasciano le basi, aspetto invece fondamentale se si vuole crescere come professionista. Mai montarsi la testa e ricordare sempre di rimanere eterni apprendisti, a qualsiasi età. Saper fare un buon pan di Spagna o un'ottima frolla risulta molto più importante che una bella presentazione artistica di un piatto o di una torta.

Per una piccola parte di meno giovani, che solitamente hanno un'azienda avviata, diventa difficile adottare una nuova logistica di laboratorio, solamente perché non ci pensano: hanno sempre lavorato nel medesimo modo ed il cambiamento, magari proposto da un estraneo, fa un po' di timore.

E le soddisfazioni più frequenti?

Il feedback è quasi sempre positivo e in genere i clienti mi richiamano dopo un po' di giorni per raccontarmi cosa è accaduto dopo la consulenza. La miglior cosa che possono dirmi è che abbiamo centrato l'obiettivo e soprattutto che i prodotti presentati sono apprezzati dalla clientela.

Tecniche di gestione di un laboratorio: perché si fanno corsi su tutto meno che su questi aspetti?

Le tecniche gestionali sono importantissime, specie in questo momento storico, ove razionalità e minori sprechi di tempo e materie prime devono essere i primi obiettivi per salvaguardare le aziende.

Alcune scuole hanno sì proposto qualche corso, ma senza significative adesioni. Purtroppo siamo un po' saturi di corsi e dimostrazioni, magari a volte organizzati con dimostratori improvvisati. Non basta essere un bravo pasticciere per insegnare quest'arte,

è fondamentale saper capire ed entrare in empatia con il cliente e soprattutto saper trasmettere.

Quindi focalizzi le consulenze su tali argomenti?

I professionisti li chiedono espressamente ed infatti i corsi e le consulenze che tengo sempre più sovente sono su bilanciamento di una ricetta, il punto di dolcezza sia di un singolo prodotto che del dolce completo..., ovvero tutti gli elementi strutturali del dolce e naturalmente sull'organizzazione e la logistica del lavoro.

Specifica il punto di dolcezza.

Punto molto sulla dolcezza e ti faccio un esempio: se nella torta Sacher metti molta confettura di albicocche e altrettanta glassa non potrai che buttarla; ma se bilanci il tutto fra pan di Spagna, spessore della glassa e della confettura hai fatto tredici. Sembra ovvio ma non è così.

La pasticceria come scienza, assunto già noto nell'800.

La pasticceria è basata su numeri e percentuali. So che c'è una regola per tutto ed è per questo che lo sto cercando. È infatti importante conoscere la dolcezza finale di una ricetta, per capirne la fattibilità e la percentuale di grassi, di uova, di lievito... tutto deve essere pesato in partenza. Solo leggendo una ricetta si intuisce se può venire equilibrata, ma bisogna saperlo fare. Perché, dopotutto, più la ricetta è semplice e più il prodotto verrà acquistato.

Si evolve quindi il concetto di ricetta e si sdogana il mito delle formule segrete, vero?

Ormai la ricetta è secondaria e non è il nocciolo della consulenza (oltretutto basta inviarla via email): io le chiamo schede tecniche, perché segnalo tutti i dettagli, come cottura in base al forno che ha il cliente, pesi medi, durata, confezionamento, stoccaggio...

E poi per me la ricetta non vale nulla rispetto alla trasmissione delle conoscenze e alla motivazione delle persone.

Quale macchinario o attrezzo bisognerebbe invece inventare per razionalizzare il lavoro?

Ritengo che al giorno d'oggi di macchine che aiutano a razionalizzare il lavoro siamo pressoché saturi. Spesso, nelle piccole-medie aziende, il problema principale è di trovare lo spazio per inserire un





nuovo macchinario. In ogni caso, il mercato offre di tutto e di più, cosa fondamentale è fare gli acquisti in base ai propri obiettivi professionali, utilizzando al massimo tutte le attrezzature, esigendo che l'azienda che ce l'ha venduto ci mandi un tecnico per adattare la macchina ai nostri prodotti e alle nostre ricette.

A prescindere dall'andamento internazionale, come percepisci il prossimo futuro del comparto?

Sono un positivo e, anche se in questo momento ci vuole una buona dose supplementare di ottimismo, credo che chi investe in qualità delle materie prime e in aggiornamento, in modo tale da offrire novità e qualità, anche attraverso la sperimentazione e l'adeguata organizzazione in laboratorio, ne uscirà vincitore. Chi punta invece al risparmio, e ad una vetrina povera, priva di ogni capacità di far nascere l'impulso dell'acquisto, è destinato a soffrire, perché la clientela da prezzo da sola non riuscirà e non potrà tenere in vita un'azienda artigianale.

Guardando avanti, quali saranno le tecniche oggi ancora poco sfruttate che potranno fare la differenza?

Sicuramente la razionalizzazione in produzione, ovvero poter fare un semilavorato polivalente. Ad esempio: mi studio un impasto da forno a cui abbinerò varie tipologie di ripieni o farciture con gusti diversi. Conservandolo nelle migliori condizioni igieniche, aiutato anche dalla tecnologia della catena del freddo, posso lavorare tranquillamente, offrendo una vasta gamma di prodotti ed avere tempo per sperimentarne di nuovi.

Il futuro del comparto vede una crescente sinergia fra dolce, cucina e gelato: come la vedi e come la interpreti?

Ottima sinergia, ma non bisogna mai improvvisare. Ogni abbinamento ha bisogno di uno studio a monte, di essere testato e quindi proposto alla clientela, fornendo le nozioni giuste per coglierne anche i più delicati particolari.

Com'è vista la pasticceria italiana oggi all'estero? Cosa

i colleghi stranieri sono curiosi di sapere della nostra arte dolciaria?

Se si facesse il famoso "G8" della Pasticceria ci saremmo sicuramente. La nostra professionalità viene molto stimata all'estero. Uno dei dolci più ambiti, senza ombra di dubbio, è il panettone.

Nelle ricette, sei più per la tradizione o per una fusione di culture straniere differenti?

Solitamente nelle mie ricette c'è molta tradizione e, soprattutto quando devo presentare un dolce all'estero, sfodero tutta la mia italianità. Ma non disdegno una ricetta straniera, magari la modifico con i gusti più italiani, ma sono felice di presentare nei miei corsi dolci di altre nazioni: è "un regalare" pezzi di cultura di un altro Paese a chi magari non può viaggiare o potrebbe solo prendere tali ricette dai libri.

Cosa significa per te capire e far propria una ricetta?

Far capire una mia ricetta è uno dei primi obiettivi che mi pongo. Perché solo una volta che viene compresa, il collega la può elaborare. La mia missione è quella di trasmettere e quindi ogni mia nuova ricetta diventa del collega se riesco ad adeguarla al suo modo di operare.

"La vera essenza della conoscenza, una volta che la si possiede sta nel trasmetterla": vedi, Confucio era già del mio stesso parere!

Come trarre il meglio da una consulenza come quella che offri?

Intanto seguendomi nei giorni di consulenza, organizzando al meglio il lavoro ordinario, in modo da immergersi nei consigli, sia la proprietà che i collaboratori.

Normalmente, quando la consulenza è continuativa (2-3 giorni al mese, per almeno un anno), si inizia con il rivedere insieme le basi (creme, impasti) e con il proseguire degli incontri si rivede la logistica, le ricette finali, la razionalizzazione del lavoro e le novità. Infatti, come consulente devo essere sempre aggiornato

ed è per questo che anch'io vado a frequentare corsi e soprattutto sperimento nuove ricette.

Ad ogni modo, e qui spero di



non peccare di presunzione, credo di aver acquisito in questi 15 anni di consulenze l'abilità di entrare in empatia con le persone che richiedono il mio intervento e di capire sin da subito le specifiche richieste.

Cosa significa per te cultura professionale?

È l'insieme di nozioni, elaborazioni, aggiornamenti. Ma senza un'anima tutto questo rimane una tecnica non un'arte.

Dopo aver parlato della categoria, è bello ora considerare Leonardo Di Carlo "nello specifico", ovvero come agisce in laboratorio e come vive gli ingredienti.

Una predilezione verso il *made in Italy*, tenendo sempre in conto l'innovazione. L'affezione per il classico riletto in chiave moderna; lo studio dell'estetica e della mise en place, andando oltre l'ordinario e prendendo in prestito dalla vita quotidiana, specie per i dessert al piatto. Argomento che ci piace approfondire.

Su quale filosofia si basano i tuoi dolci da ristorazione?

Siccome nasco pasticciere, mi piace vedere quello che posso prendere dalla pasticceria e mettere sul piatto, senza cadere nel facile errore di mettere una monoporzione con la solita salsa. È importante la presenza di almeno tre contrasti a livello di sapori e consistenze. Per me il piatto è la tela di un quadro su cui lo chef, come fa il pittore, mette la propria fantasia. Non nascondo che molte ispirazioni mi vengono viaggiando, osservando o assaggiando prodotti nuovi.

La differenza tra laboratorio e cucina?

La ristorazione dà una visione più aperta: il cuoco può disporre di ingredienti diversi come olio, aceto e olive, che in pasticceria normalmente si usano per il salato. Non solo come ingredienti ma anche come presentazione, l'ambito della cucina offre più possibilità. Ad esempio per alcuni dei dessert impiego una piastrina per muratura al posto di un piatto, un vasetto con chiusura ermetica per un dolce al bicchiere, una piastra di pietra refrattaria che mantiene il calore e altri contenitori dalle forme particolari.

Quali sono gli ingredienti che prediligi?

Prima di tutto l'olio d'oliva (e qui escono le mie origini pugliesi), che spesso uso in sostituzione del burro. Faccio anche una pasta frolla all'olio d'oliva, adottando accortezze particolari, come ad esempio la stesura dell'impasto tra due fogli di carta da forno, dal momento che per la sua consistenza è molto più difficile da lavorare rispetto alla frolla tradizionale. Altri ingredienti che apprezzo sono la frutta secca (nocciole, mandorle) e le castagne. In generale prediligo le materie prime italiane, ma con un tocco molto personale.

Ti capita di improvvisare?

Dipende cosa intendi per improvvisare. In pasticceria non si va mai

“Il bello passa ma il buono rimane ed è ciò che porta il cliente a continuare ad acquistare”



Leonardo Di Carlo.

ad occhio, è tutta una questione di numeri e percentuali. Quindi posso creare il mio dolce sulla carta e se ho la destrezza necessaria, proporlo anche senza testarlo. Qualche volta mi capita di farlo, ma ci vuole una bella dose di esperienza e conoscenza.

Come ti sembra la situazione attuale dei ristoranti italiani in termini di offerta di dessert?

In un ristorante di un certo livello esigo che il dolce sia all'altezza delle altre portate. Invece tante volte tutto il menu è ben curato, ma quando si arriva al dolce cade il livello. Secondo me una buona carta deve avere almeno cinque dolci fatti bene. Se non si riesce a farne cinque bene, almeno tre bisogna proporli. Anche chi serve il dolce al cliente, poi, deve saperlo presentare.

Quali sono le difficoltà più grosse che uno chef si trova ad affrontare nel preparare un dessert?

Innanzitutto il tempo, che manca sempre. Anche lo spazio, il più delle volte insufficiente, può creare problemi. Purtroppo nei ristoranti, che siano grandi o piccole realtà, i punti deboli sono sempre questi.

Vuoi dare qualche consiglio?

Utilizzare materie prime di altissima qualità. Se si hanno le conoscenze di base e si dispone di materie ottime è possibile realizzare quello che si vuole. Ovviamente occorre anche studiare la presentazione; ad alcuni questo può risultare più naturale, ad altri più difficile.

Svelaci un suggerimento finale.

Non ho alcun segreto, il mio punto forte è di amare molto ciò che sto facendo. Ritornando ancora una volta a Confucio: "Se ami quello che fai, non sarà mai un lavoro".

elleci

DOLCEMENTE...

monoporzione

Biscuit al moscovado

tuorli	g	200
albumi	g	250
buccia di limone grattugiata fine	g	4
sale fino	g	2
zucchero moscovado	g	160
polvere di nocciole	g	100
polvere di pistacchio	g	100
farina	g	80

Montare tuorli e albumi, unirli ed aggiungere il resto degli ingredienti. Stendere in stampi di acciaio inox h 2 cm. Cottura a 180°C per 10-12 minuti, valvola chiusa.

Sablé al pralinato senza uova

burro 82% m.g.	g	750
zucchero semolato	g	300
sale fino	g	5
latte	g	200
praline 50%	g	300
farina 00 w150-160	g	1.000
lievito chimico in polvere	g	8

Ammorbidire il burro e montare leggermente con lo zucchero e il sale in planetaria con la foglia. Intiepidire il latte e versare sul pralinato mescolando energicamente, quindi unire al burro e infine la farina setacciata con il lievito. Mettere il sable in una sacca da pasticciere con bocchetta liscia n. 10 e stendere nei cerchi imburrati facendo il doppio bordo. Cuocere a 160°C per 15 minuti.



Ganache di base al latte

panna liquida 35% m.g.	g	450
glucosio	g	50
zucchero invertito	g	50
copertura latte Jivara 40%	g	610

Portare a bollore i primi tre ingredienti, versare lentamente sulla copertura tritata finemente e mixare con un minipimer.

Ganache montata al latte

ganache di base	g	900
panna liquida 35% m.g.	g	900

Unire la ganache di base tiepida con la panna liquida fredda, emulsionare con un minipimer ad immersione per 2 minuti, coprire e far riposare in frigo per 24 ore prima dell'utilizzo. All'occorrenza, montare in planetaria con la frusta fino a consistenza cremosa.

Bavarese al gruè di cacao profumata all'arancia

gruè di cacao	g	175
latte fresco intero	g	650
buccia d'arancia grattugiata fine	g	12
bacca di vaniglia	g	2
tuorli	g	150
zucchero semolato	g	170
gelatina animale in fogli	g	15
panna semimontata 35% m.g.	g	450

Riscaldare il gruè di cacao al forno a 150°-160°C per 10 minuti; portare il latte ad ebollizione, quindi aggiungere il gruè caldo e lasciare in infusione per circa 10 minuti. Passare al setaccio e unire la bacca di vaniglia, la buccia d'arancia, i tuorli e lo zucchero mescolati assieme e cuocere il tutto a 84°C. Togliere dal fuoco, mettere in un recipiente freddo e lasciare raffreddare a 25°C. Sciogliere la gelatina in una piccola quantità di panna della ricetta, quindi unirla alla crema e infine alleggerire con il resto della panna semimontata.

Leonardo Di Carlo
www.leonardodicarlo.com

