

L'ECCELLENZA NELL'ALTA PASTICCERIA E GELATERIA

NEWS DIA

Traguardi, novità, obiettivi e... cosa dicono di noi



Il famoso magazine, che da oltre un decennio diffonde la cultura alimentare italiana, dedica a DIA la copertina e alcuni articoli interni:

- NUOVE RICETTE
- DESSERT NELLA RISTORAZIONE
- COVID-19, IL NOSTRO CONTRIBUTO

COVID-19, gli aromi DIA al centro di uno studio sulla perdita di olfatto

In questi ultimi mesi, durante i quali il mondo è stato sconvolto dal Covid-19, DIA ha collaborato a una ricerca sulla malattia condotta dal Dipartimento di Neuroscienze, Clinica Otorinolaringoiatrica dell'Azienda Ospedaliera di Padova. Al centro dello studio, la perdita di olfatto e gusto da parte dei pazienti colpiti dal Coronavirus.

«Ai primi di aprile - raccontano **Chiara Pettenon** e **Laura Balbo** dell'ufficio commerciale DIA - siamo stati contattati dal professore **Rosario Marchese-Ragona** e dal professore **Giancarlo Ottaviano** del Dipartimento di Neuroscienze di Padova. I due professori erano impegnati in uno studio sui malati di Covid-19, per **indagare le origini e il percorso della perdita di olfatto e gusto nelle persone colpite da questa malattia**. Abbiamo fornito una decina di nostri aromi di vario tipo che sono stati utilizzati nella sperimentazione sui pazienti. I risultati di questi i test olfattivi sono ora pubblicati sulla prestigiosa rivista specialistica "Rhinology" con il titolo *Olfactory and rhinological evaluations in SARS-CoV-2 patients complaining of olfactory loss*. Lo studio, riportano i professori, che ha permesso di quantificare la perdita di olfatto in soggetti in quarantena, è attualmente uno dei pochi in letteratura scientifica condotto con test obiettivi. Disporre di analisi olfattive "oggettive" è, infatti, importante nel follow up dei pazienti per valutarne il recupero. Il nostro - concludono Chiara Pettenon e Laura Balbo - è stato un piccolo contributo, ma siamo onorati di aver fatto parte di questo percorso di ricerca».

L'ARMONIA DEI SAPORI è un'alchimia

LO CHEF PÂTISSIER FRÉDÉRIC BOURSE INTERPRETA LE PASTE INSAPORENTI GUSTOPIÙ DI DIA DISTILLERIE ITALIANE AROMATICI IN UNA RICETTA UNICA, PENSATA PER I PROFESSIONISTI PIÙ CREATIVI ED ESIGENTI

⇒ Della Redazione In collaborazione con DIA

Un sodalizio nato da un incontro fortuito a una fiera di settore e alimentato dalla medesima passione per la pasticceria e la voglia di sperimentare nuovi orizzonti di crescita e creazione. Una collaborazione fondata sulla reciproca stima e la consapevolezza che dell'altro ci si può fidare incondizionatamente, tanto da poter dire "fai tu, sai come fare". Un'amicizia che si alimenta di professionalità e spinta alla ricerca di innovazione. Quello tra **Frédéric Bourse**, professionista eclettico e di altissimo respiro creativo, e **DIA - Distillerie Italiane Aromatici** è un matrimonio professionale tra i più riusciti. Da sempre attento ai trend del settore, con un occhio esperto che abbraccia tutte le realtà produttive, Frédéric Bourse, nelle sue creazioni ama utilizzare svariati prodotti dalle anime differenti per unire grazie alla creatività sapori, colori e forme, con un'attenzione particolare

nel facilitare il lavoro degli artigiani in laboratorio. La scelta della materia prima, per lo chef pâtissier, passa da un'attenta selezione fondata su qualità, naturalezza e supporto tecnico. Sono proprio queste le caratteristiche che lo hanno avvicinato all'ampia e qualificata gamma di prodotti firmati DIA, che lasciano libera la sua naturale spinta creativa e gli consentono di dare vita a ricette uniche per gusto e profumi. «Fiducia è la parola che contraddistingue il mio sodalizio con DIA, azienda a cui mi sono avvicinato molti anni fa, affascinato dalla loro filosofia di lavorazione e dalla qualità dei prodotti proposti. La mia stima è riposta anche per l'assortimento di referenze che garantisce sempre certezza nei risultati e massimo livello qualitativo. Dal canto suo, DIA ricambia la mia fiducia lasciandomi interpretare liberamente i loro prodotti, permettendomi di sperimentare e provare nuove realizzazioni. È su questa

fiducia che si fonda il segreto dei miei suggerimenti d'utilizzo, i quali nascono da prove di applicazione nelle mie ricette che voglio condividere con altri professionisti».

Come è nata la ricetta Armonia?

Ho pensato a una ricetta che fosse un omaggio all'Italia in tutte le sue identità, una ricetta replicabile e facilmente realizzabile, capace di lasciare al professionista ampio spazio di personalizzazione. Armonia Nord Sud rappresenta, come suggerisce il nome stesso, la perfetta simbiosi di diverse tecniche di pasticceria e di sapori tipici del Bel Paese. Una base di frolla per richiamare le classiche torte da forno, che accoglie una mousse di pistacchio, chiaro richiamo al volto più moderno della pasticceria. In questo percorso di consistenze e armonici contrasti, ritroviamo il profumo della vaniglia, la golosità della gianduia e la freschezza delle amarene.

Un viaggio tra sapori differenti che si sposano alla perfezione tra loro, esaltando le percezioni al palato di croccantezza e morbidezza.

Le paste insaporenti Gustopiù come possono diventare alleate per i professionisti?

Alla base c'è un'altissima qualità del prodotto che garantisce un risultato finale eccellente. Le paste insaporenti DIA sono frutto di una ricerca accurata e una lavorazione attenta che assicurano ai professionisti prodotti versatili e funzionali. Sono uno strumento che, se ben calibrato a seconda della ricetta e della sensibilità dello chef, garantisce un risultato certo e costante, donando ai dolci un aroma unico, perfettamente controllabile per personalizzarli.



CHI È Frédéric Bourse?

Nato a Tours, in Francia, è da sempre affascinato dai concetti di **bellezza, genuinità e freschezza**, che cerca di trasmettere nelle sue creazioni. La sua tecnica sopraffina, il magistrale savoir faire francese e l'esperienza pluridecennale accumulata in giro per il mondo, lo rendono un professionista di spicco internazionale. Svolge attività di docenza nelle scuole più rinomate e in prestigiose pasticcerie. Come consulente **collabora con poche e selezionate aziende di settore**, dando prova di grande talento e maestria.

Un omaggio all'Italia,
alla sua cultura di
pasticceria eclettica
e raffinata e ai suoi sapori



ARMONIA Nord Sud

per 24 monoporzioni

*Ricetta creata per Dia Aromatici
da Frédéric Bourse*

PASTA ZUCCHERATA ALLA VANIGLIA BOURBON

- 300 g Burro
- 500 g Farina
- 2 g Sale
- 100 g Uova intere
- 200 g Zucchero semolato
- 5 g **Aroma naturale Emulsion Vaniglia Bourbon Dia**

Tagliate il burro freddo a pezzetti. Lavoratelo in planetaria con la foglia, unendo le uova e lo zucchero. Aggiungete la farina setacciata, il sale e l'aroma naturale Emulsion Vaniglia Bourbon Dia. Miscelate bene fino a ottenere un impasto "sabbioso", ma senza lavorare troppo la pasta. Riponetevi al fresco a +4°C per almeno 2 ore. Stendete poi la pasta a 2,5 mm di spessore e foderate gli stampi.

CREMA DA FORNO GIANDUJA E AMARENE

- 125 b Burro
 - 125 g Zucchero semolato
 - 60 g Farina di mandorle
 - 65 g Farina di nocciole
 - 100 g Uova intere
 - 20 g Fecola
 - 30 g **Gustopiù Gianduia Torino Dia**
 - 300 g Amarene in sciroppo
- Montate leggermente il burro con lo zucchero, la farina di mandorle e la farina di nocciole. Aggiungete le uova e la fecola. Incorporate il Gustopiù Gianduia Torino Dia e miscelate bene il tutto. Farcite i fondi delle tartellette con la crema e disponetevi sopra le amarene. Ripassate in forno a 150°C per circa 20 minuti.

BAGNA AL MARASCHINO

- 150 g Sciroppo a 30° Bé
 - 30 g Acqua
 - 90 g **Aroma Maraschino 70% vol Dia**
- Miscelate gli ingredienti, poi bagnate le tartellette non appena saranno uscite dal forno.

CREMA LEGGERA AL PISTACCHIO

- 200 g Latte
- 150 g Tuorli d'uovo
- 65 g Zucchero semolato
- 10 g **Gelatina in fogli 150 blooms Dia**
- 400 g Panna 35% MG
- 45 g **Gustopiù Pistacchio Sicilia Dia**

Portate a ebollizione il latte, poi versatelo sulla miscela di tuorli e zucchero. Cuocete a 85°C. Aggiungete la gelatina reidratata in acqua fredda e ben strizzata e passate al mixer. Raffreddate a 30°C e incorporate la panna precedentemente montata e il Gustopiù Pistacchio Sicilia. Colate negli stampi a semisfera (o altre forme rotonde) da 8 cm di diametro, quindi congelate.

GLASSA AL PISTACCHIO

- 125 g Latte
- 125 g Panna 35% MG
- 185 g Sciroppo 30° Bé
- 330 g Cioccolato bianco 33%
- 10 g **Gelatina in fogli 150 blooms Dia**
- 3 g **Aroma Pistacchio in pasta 4x1000 Dia**
- Qb Colorante verde liposolubile Dia**

Portate a ebollizione il latte con la panna e lo sciroppo. Fuori dal fuoco, aggiungete il cioccolato tritato e miscelate con la frusta. Cuocete di nuovo fino a 103°C. Togliete dal fuoco e, quando la miscela avrà raggiunto gli 80°C, aggiungete la gelatina strizzata. Unite l'aroma in pasta Pistacchio Dia e il colorante liposolubile verde Dia. Utilizzate a 27°C.

MONTAGGIO

Sformate le tartellette alla crema Gianduia Dia e amarene precedentemente cotte e bagnate con la bagna al Maraschino Dia. Sformate le forme di crema leggera al pistacchio e glassatele. Appoggiatele sui fondi delle tartellette e decorate a piacere.

Questa
è una delle
NUOVE proposte
presenti nel
"RICETTARIO DIA"
SECONDA EDIZIONE



I PRODOTTI UTILIZZATI

AROMA PER PASTICCERIA MARASCHINO 70% VOL

L'elevata percentuale di puro distillato assicura bouquet, corposità, pienezza di sapore e ottima persistenza aromatica ad alte diluizioni. Può essere impiegato come normale inzuppatura di basi e pan di Spagna, o come correttivo se aggiunto puro alla panna in misura di 6/8 cl per litro durante la fase di montatura. Disponibile in bottiglioni da 2 litri, cartone da 6 bottiglie.



AROMA EMULSION SUPREME VANIGLIA BOURBON MADAGASCAR

L'aroma Emulsion Vaniglia Bourbon Madagascar della linea DlnaturA è privo di coloranti e conservanti. Estratto dalle migliori siliquie di vaniglia provenienti dalle isole di Réunion e dal Madagascar, presenta tutte le delicatissime sfaccettature aromatiche: vaniglia, ambra, tabacco, cuoio. Ideale nei lieviti da forno, nelle paste battute, nelle classiche frolle, come pure nelle creme di pasticceria e nella preparazione di gelati. La struttura leggermente densa e perfettamente omogenea garantisce un'ottima dispersione dell'aroma negli impasti, assicurando stabilità di fragranza nel tempo ed eccellente persistenza. Disponibile in confezioni da 1 kg, cartone da 12 pezzi



COLORANTI LIPOSOLUBILI LIQUIDI

Coloranti liquidi liposolubili di origine naturale, adatti per la colorazione di cioccolato, surrogati, creme al burro. Possono essere aggiunti alla massa da colorare o utilizzati con pennello sulla superficie da decorare. Disponibili in flaconi da 200 e 900 g.



DOLCESALATO

2020 DESSERT NELLA RISTORAZIONE

DIA: l'essenza della frutta

Distillerie Italiane Aromatici seleziona le migliori materie prime come Aroma Naturale Limone Mediterraneo con Scorze e GustoPiù Fragola

La pasticceria da ristorazione si basa su un equilibrio delicato tra tecnica e creatività. In pochi centimetri si condensa la capacità di un professionista di esprimere il proprio estro artistico, incantando prima gli occhi, quindi il palato. A fianco dei pastry chef, in questa missione, stanno prodotti di altissimo livello qualitativo, come le referenze **Dia Distillerie Italiane Aromatici** – azienda specializzata nella distillazione e formulazione di aromi per il settore dolciario, dei liquori e delle bevande non alcoliche – che da sempre è accanto agli chef per facilitarne il lavoro, lasciandone libera la creatività.

Punto di riferimento nel mondo del beverage e dell'industria del dolce artigianale, Dia **seleziona le migliori materie prime da tutto il mondo che lavora con le migliori tecnologie**, seguendo processi di impronta artigianale, rispettando e valorizzando le caratteristiche di ogni ingrediente. Grazie a questa filosofia produttiva, in equilibrio tra passato, presente e futuro, nascono aromi dalle caratteristiche uniche, perfettamente identificabili, privi di note di testa o retrogusti e, al contempo, di facile utilizzo in ogni preparazione, nonché precisi nel dosaggio,



per garantire ogni volta la certezza del risultato e il massimo livello qualitativo. Ne sono esempi Aroma Naturale Limone Mediterraneo con Scorze e GustoPiù Fragola. **Aroma Naturale Limone Mediterraneo con Scorze**, della linea DInatura, è un innovativo prodotto caratterizzato da un'elevata percentuale delle migliori scorze di limone grattugiate. Perfetto per aromatizzare creme, lievitati, biscotti e fritti di carnevale. Disponibile in barattoli da 1,5 kg. **GustoPiù Fragola** è una pasta insaporente per panna e creme che si distingue per la quasi assenza di acidità e la ricca presenza di frutta. Disponibile in barattoli da 1,4 kg.

RICETTA • FRESCHEZZA D'ESTATE

24 MONOPORZIONI

SABLÉ "SHORTBREAD" AL LIMONE

- 200 g Burro
- 2 g Sale
- 110 g Zucchero a velo
- 20 g Tuorli d'uovo
- 250 g Farina debole
- **4 g Aroma naturale Limone Mediterraneo scorza grattugiata Dia**

Lavorate in planetaria con la foglia il burro con lo zucchero a velo e il sale. Incorporate i tuorli, la farina e l'Aroma naturale Limone Mediterraneo Dia. Stendete la pasta a 3 mm di spessore, tagliate con il coppapasta e cuocete a 150°C per circa 15 minuti.

BAVARESE ALLA FRAGOLA

- 120 g Latte
- 120 g Panna 35% MG
- 115 g Tuorli d'uovo
- 75 g Zucchero semolato
- 180 g Cioccolato bianco
- 12 g Gelatina in fogli 150 blooms Dia
- 600 g Panna 35% MG
- **60 g GustoPiù Fragola Dia**

Portate a ebollizione il latte con la panna,

versate sui tuorli mescolati con lo zucchero, quindi cuocete a 85°C. Aggiungete la gelatina e versate sul cioccolato tritato. A 30°C incorporate 600 g di panna montata e il GustoPiù Fragola Dia.

BISCUIT MORBIDO AL PISTACCHIO

- 110 g Burro
- 110 g Zucchero semolato
- 125 g Farina di mandorle
- 30 g Pistacchi tritati
- 100 g Uova intere
- 20 g Fecola
- **2 g Aroma Pistacchio in pasta 4x1000 Dia**

Montate il burro con lo zucchero, la farina di mandorle, i pistacchi tritati, le uova e la fecola. Aggiungete l'Aroma Pistacchio in pasta Dia, miscelate il tutto e colate in stampi alti 1 cm. Cuocete a 180°C per 10 minuti.

GLASSA ALLA FRAGOLA

- 500 g Glassa neutra a freddo
 - **2 g Aroma Fragola in pasta 4x1000 Dia**
- Miscelate la glassa neutra con l'Aroma Fragola in pasta Dia. Utilizzate a 35°C.



MONTAGGIO

Riempite con la bavarese alla fragola degli stampi di silicone, appoggiatevi il biscuit morbido al pistacchio, pressate leggermente e lisciate. Congelate a -18°C. Sformate e glassate. Appoggiate il tutto sul fondo di sablé "shortbread" al limone e decorate a piacere.

SCOPRI DI PIÙ SU
WWW.DIAROMATICI.IT



D.I.A. Distillerie Italiane Aromatici srl

Via Roma, 76 - Grumolo delle Abbadesse (VI) ITALY
Tel. 0444.580587 - www.diaromatici.it - dia@diaromatici.it