Bakery: un mondo di ingredienti alternativi

host-arte-bianca-bakery-02-e93c7c9c

Non ci sono davvero limiti quando si tratta di ingredienti nuovi con cui fornai e pasticceri possono sperimentare. L'aumento della domanda di soluzioni alternative, non solo alle farine ma anche al latte o alle uova, è una tendenza che accomuna i professionisti dei lievitati in tutto il mondo, che devono destreggiarsi nel proporre soluzioni gustose, salutari e rispettose dei problemi di intolleranze e allergie. **Nawaf Al Mhamid**, Executive Sous Chef Pastry della catena di ristoranti Shakespeare and Co. di Dubai, utilizza per le sue preparazioni latte di cocco, di soia e di semi di chia, assecondando le richieste della clientela e seguendo le direttive sempre più in voga dell'era "keto-friendly". **Joanie Pacquet**, panettiere di Montreal, sostiene che i consumatori sono attenti a ciò che viene messo nel loro cibo e per questo utilizza ingredienti come i semi di lino noti per la loro abbondanza di acidi grassi sani, inclusi gli omega 3 e gli omega 6. Per incontrare le esigenze dei vegani, le uova vengono sostituite con preparati a base di semi di chia, salsa di mele, tofu di seta frullato, banane, bicarbonato di sodio e aceto. Ognuno di questi ingredienti ha proprietà e sapori che influenzeranno il prodotto finale: la salsa di mele e la banana aggiungono molta umidità, mentre il bicarbonato e l'aceto sono ottimi per la lievitazione. Ci sono anche diverse opzioni per sostituire i grassi nella cottura a base vegetale e in molte ricette si utilizzano spesso oli vegetali o di cocco. Pubblicizzati per le loro proprietà salutari, i cereali antichi sono più ricchi di proteine, fibre, vitamine e minerali rispetto al grano moderno e sono sempre più apprezzati negli USA. Il prodotto di punta è la farina di farro monococco che può essere utilizzata al posto della farina integrale. Le allergie e le intolleranze alimentari sono una preoccupazione crescente per la salute pubblica e causa di una maggiore domanda da parte dei consumatori di prodotti personalizzati per soddisfare esigenze dietetiche speciali. Secondo un nuovo rapporto di Global Market Insights, il mercato alimentare americano senza glutine sarà valutato a $ 12,5 miliardi entro il 2025, che è quasi il doppio del valore attuale. La farina ricavata dalla manioca, dal cocco e dal cavolfiore sono tra quelle più utilizzate per sostituire, per esempio, la farina di grano nelle tortillas. Le mandorle invece sono oggi tra gli ingredienti più in voga per snack e prodotti da forno senza glutine. Alcune farine senza glutine possono essere granulose e ruvide, producendo una consistenza indesiderata nel prodotto finito. La farina di mandorle, invece, ha una consistenza

morbida e una granulazione fine. L’ingrediente può essere utilizzato in un’ampia gamma di applicazioni, tra cui torte, pane e muffin, nonché biscotti, barrette e cracker. Il senza glutine rappresenta quindi un mercato in forte sviluppo, guidando anche l’innovazione nel settore delle attrezzature per il bakery: si sono così sviluppati progetti per macchinari di piccole dimensioni per produrre impasti per pizza e porzioni di pane in base alla reale necessità e alla richiesta del mercato.

Arte Bianca, nuovi strumenti per nuove dinamiche di mercato