Il club sandwich si trasforma e diventa (anche) un dessert

20230608102010clubsandwichdolce2-6c28c173

Il **club sandwich**, panino americano multistrato, diviene ora un dolce dessert, da consumare a fine pasto, come merenda o per una gustosa pausa. L'idea arriva da un gruppo di **insegnanti e allievi** capitanati dal professore **Paolo Favaro**, ideatore e coordinatore del progetto, che ha studiato a lungo ingredienti, dosi e ricetta per ottenere una novità presentata presso la sede dell'**Engim di Oderzo (Treviso)**.

*«Lo scorso anno, assistendo al concorso per il miglior **club sandwich** di Jesolo, mi è venuta l'idea di estendere il concetto di questo "panino" che tutti conosciamo, al mondo della pasticceria* – ha raccontato **Paolo Favaro** – *Ne ho subito parlato con l'organizzatore del contest, Gianfranco Moro, che si è immediatamente dimostrato entusiasta. Abbiamo così cominciato a lavorare per mettere a punto il nuovo prodotto».*

Da quel momento è iniziato un viaggio fatto di **studio** nella pasticceria e di **sperimentazioni** al fianco di sette professionisti del settore. In seguito, sono stati coinvolti, oltre ad alcune aziende esterne, anche gli allievi, che si sono subito appassionati all'idea di lavorare a questa innovazione.

"Questa iniziativa si inserisce in una strategia più ampia che come scuola stiamo portando avanti – ha spiegato **Alberto Pessa**, dirigente dell'istituto con sede a Oderzo – *È proprio da qui che nasce **Club Engim**, un momento di incontro a cadenza annuale che si pone l'obiettivo di **unire le eccellenze** che, a vario titolo e con ruoli differenti, condividono e scambiamo idee e proposte utili alla vita di questa scuola. Fanno parte del Club docenti, studenti che si sono distinti nel loro percorso scolastico, e che saranno i nostri ambassador, aziende e stakeholder che sostengano la formazione e collaborino con Engim, condividendone il codice etico".*

GLI INGREDIENTI DEL CLUB SANDWICH DOLCE

Pane in cassetta, crema al mascarpone, fragole a pezzetti, geleé al pomodoro, frittata dolce, crepes dolce con inserto di insalata gentile, crema al mascarpone con i ribes, bagna di vaniglia, ganache al cioccolato bianco con coulis di ribes e fragole (o lamponi).

I tempi di realizzazione variano fra i 90 e i 120 minuti, a cui si aggiungono 60 minuti di stabilizzazione in congelatore (a una temperatura di 4° centigradi), taglio e consumo. In alternativa, eventuale abbattimento negativo e stoccaggio negativo a -18° (gestione del prodotto secondo catena del freddo).