Acqua ingrediente chiave in pasticceria. Lo spiega Aquademy by BRITA – Modulo Pastry

20260219134507screenshot2026-02-19alle134331

Grazie a Aquademy by BRITA – Tecnoacademy Brita ha realizzato una serie di corsi online dedicati alla formazione e alla divulgazione della cultura dell'acqua: dall'ABC dell'acqua come elemento, alle soluzioni per la filtrazione, fino a una panoramica per tutti i settori di applicazione. I corsi, rivolti agli operatori professionali del settore Horeca, sono fruibili attraverso la piattaforma e-learning in qualsiasi momento della giornata e attraverso tutti i dispositivi.

AQUADEMY BY BRITA – MODULO PASTRY

L'acqua è a tutti gli effetti un ingrediente chiave in pasticceria: sia durante la preparazione che in cottura. Il corso spiega come l'acqua filtrata incida in modo diretto su attrezzature, struttura, resa e profilo aromatico delle preparazioni in pasticceria. Il corso Aquademy by BRITA dedicato alla pasticceria è un percorso specialistico mirato a ripensare al ruolo dell'acqua in cucine professionali e laboratori: non più semplice ingrediente, ma vero e proprio fattore tecnologico determinante per le attrezzature e la qualità del prodotto finale.

Guidato dal **Pastry Chef Ambassador Cesare Murzilli**, il corso accompagna il professionista alla scoperta delle basi che rendono l'acqua un elemento chiave nei processi di pasticceria: viene analizzato il suo ruolo nell'idratazione degli impasti, nello sviluppo della struttura, nella formazione della maglia glutinica e nella valorizzazione degli aromi, evidenziando come anche minime variazioni qualitative possano incidere sul risultato finale.

Un focus centrale è dedicato all'analisi tecnica dei sistemi di filtrazione professionali, come la linea Purity C Steam, illustrandone il funzionamento attraverso le fasi di pre-filtrazione, l'uso di resine a scambio ionico per la riduzione del calcare e di carboni attivi naturali derivati da noci di cocco per la rimozione di cloro e composti organici che impattano negativamente sul sapore e sull'aroma. Questi

processi consentono di ottenere un’acqua costante, con il giusto bilanciamento di sali minerali e priva di cloro e di impurità responsabili di alterazioni sensoriali.

Il corso entra poi nel merito delle applicazioni pratiche in laboratorio con dimostrazioni pratiche su preparazioni come croissant, meringa italiana, bignè e creme attraverso un confronto diretto tra acqua di rete non trattata e acqua filtrata BRITA, mostrando come l’impiego di acqua ottimizzata favorisca la realizzazione di grandi lievitati, croissant e brioche più soffici, regolari e alveolati: una maglia glutinica più elastica rende infatti la laminazione più agevole e garantisce una lievitazione costante e prevedibile.

Ampio spazio è riservato anche alle creme e alle preparazioni liquide: l’assenza di micro-particelle consente di ottenere texture più lisce e stabili, glasse brillanti e uniformi, oltre a una maggiore affidabilità nella gestione di gelatine e pectine. Viene inoltre evidenziato come un’acqua di qualità agisca come una tela neutra, capace di esaltare al massimo il profilo aromatico di ingredienti delicati come frutta, cioccolato e caffè, eliminando le interferenze tipiche dell’acqua di rete non trattata o addolcita con sistemi poco evoluti.

Il corso affronta infine l’impatto operativo sulle attrezzature di laboratorio, dimostrando come la riduzione del calcare contribuisca ad aumentare la durata di forni a vapore e macchine da caffè, migliorandone l’efficienza energetica e riducendo in modo significativo i costi di manutenzione.

Contattaci per il codice omaggio sulla formazione Aquademy by BRITA:
it10_aquademybybrita@brita.net

GLI ARGOMENTI DI AQUADEMY BY BRITA - MODULO PASTRY

- Acqua: l'ingrediente segreto in pasticceria

- L'ingrediente segreto in pasticceria e gli effetti della filtrazione Brita sugli impasti

- Fasi di filtrazione e flusso dell'acqua

- Benefici pratici nelle creme e nei dessert, acqua e attrezzature

- Confronto tra acqua filtrata e non filtrata

- Infornata dei croissants

- Preparazione della salsa al lampone liquida

- Preparazione della glassa lucida al cioccolato al latte

- Taglio dei croissants

- Preparazione della crema al caffè

- Preparazione dei ciambelloni all'acqua

- Preparazione e dressamento dei bignè doppio burro

- Rifinitura dei ciambelloni all'acqua

- Bagna per i babà

- Preparazione della meringa italiana

- Farcitura dei croissants

- Farcitura dei bignè doppio burro