



CORSO DI PIZZERIA: LA “PIZZA AL PADELLINO”



CONTATTI

Molini Pivetti S.p.A.

VAT Reg. No. 00055650386

Via Renazzo, 67
44045 Renazzo (Fe)
Tel. +39 051 900003
Fax +39 051 909210



IMPASTO

“Mescolanza di sostanze solide e liquide, lavorate insieme fino a formare una pasta omogenea”. Questa definizione del dizionario sintetizza alla perfezione quello che un impasto corretto dovrebbe essere, non specificando però quali potrebbero essere gli ingredienti “solidi o liquidi” che possiamo utilizzare. La buona riuscita di un prodotto finito passa necessariamente dalla fase d’impastamento.

Cosa si intende per impasto corretto?

L’impasto è il primo pilastro di un prodotto finale ben riuscito è bilanciato. Un impasto lievitato si regge su un cardine fondamentale. La maglia glutinica. Si forma miscelando acqua, farina e azione meccanica.

Cosa si intende per azione meccanica?

L’azione meccanica è dettata dallo sforzo che le nostre mani o la macchina imprimono in modo “forzato” all’acqua e alla farina per legarsi. Acqua e farina sono naturalmente predisposti per legarsi ed accogliersi l’un l’altro, ma, senza un catalizzatore (azione meccanica/impastamento) l’operazione potrebbe richiedere più tempo. La creazione di una corretta maglia glutinica permetterà ai gas di prodotti dalla fermentazione alcolica di essere trattenuti e di far sviluppare in volume il prodotto finito. È una fase molto delicata che richiede molta attenzione. Un impasto poco “incordato” non permetterà una corretta incorporazione dei lipidi ed eventuali zuccheri. Maggiore sarà il tempo d’impastamento e più calore andremo a trasmettere all’impasto finale con notevoli conseguenze sulla maglia glutinica e sull’impasto finale.



CONTATTI

Molini Pivetti S.p.A.

VAT Reg. No. 00055650386

Via Renazzo, 67
44045 Renazzo (Fe)
Tel. +39 051 900003
Fax +39 051 909210



TIPOLOGIE DI IMPASTATRICI

SPIRALE

Composta da una vasca, chiamata anche pentola, più o meno arrotondata sul fondo per facilitare l'avvicinamento della farina in un primo momento, l'impasto in un secondo, al centro della vasca e da un utensile o utensile chiamato "verme" che ruotano nella stessa direzione.

Si contraddistingue da un'estrema flessibilità di utilizzo, in base al numero di giri della vasca e del verme (differenti tra loro) e dal rapporto scaturito la si può usare per impasti duri oppure molto idratati.

RISCALDAMENTO MACCHINA: 8/15°C

FORCELLA

Prende il nome dell'utensile che utilizza per impastare. Una forcella o "forchetta" inserita con un'inclinazione di 30 gradi circa all'interno della vasca. Ruotando raccoglie l'impasto attorno all'utensile. Non dispone di gran velocità e questo le fa' generare poco attrito e quindi un riscaldamento minimo. Lavora molto bene con impasti duri, molto meno con impasti molli e idratati.

RISCALDAMENTO MACCHINA: 3/5°C

BRACCIA TUFFANTI

È l'impastatrice preferita dai pasticceri per i grandi lievitati da ricorrenza. Attraverso il movimento rotatorio verticale sincronizzato degli utensili, a forma di spatola quella di sinistra e a forma di gancio o artiglio quello di destra, raccolgono l'impasto insufflando nella massa d'impasto aria, subito dopo lo solleva e lo allunga per poi lasciarlo cadere nella vasca che, ruotando in senso orario, ruota la massa per permettere agli utensili di afferrare un nuovo punto della massa da impastare. Adatta per qualsiasi tipo d'impasto. Tempi d'impastamento lunghi.

RISCALDAMENTO MACCHINA: 6/8°C



CONTATTI

Molini Pivetti S.p.A.

VAT Reg. No. 00055650386

Via Renazzo, 67
44045 Renazzo (Fe)
Tel. +39 051 900003
Fax +39 051 909210



PLANETARIA

Macchina su cui si possono installare tre utensili differenti (gancio per impasti, foglia per creme e miscele, frusta per masse montate). La vasca è fissa e l'utensile è responsabile della raccolta degli ingredienti. Dotata di una grandissima velocità che facilita l'assorbimento dei grassi. Vasca estraibile.

RISCALDAMENTO MACCHINA: 10/15°C

TECNICHE D'IMPASTAMENTO

In panificazione e pizzeria esistono varie metodologie per raggiungere l'obiettivo finale. Noi andremo ad analizzare due di queste metodologie.