

NATALE A CASA OPTIMA con i PS Italia

Veneziana al caffè, Pan di zenzero, Torta torrone o Crema di mascarpone? Dopo il delizioso viaggio sensoriale con i PS estero, questa settimana torniamo in Italia per intervistare 4 dei nostri maestri gelatieri e scoprire che dolce porteranno in tavola, il 25 dicembre, Massimiliano Bernardo - PS Giuso, Federica Pellecchia - PS Modecor, Giulio Schena - PS Mec3 e Valentina Pasta - PS Pernigotti Maestri Gelatieri Italiani.

Massimiliano Bernardo è Product Specialist GIUSO dal 2012. Piemontese, quest'anno trascorrerà il Natale in famiglia. In tavola non mancheranno né gli agnolotti con sugo di arrosto né il panettone artigianale con i prelibati canditi Giuso.

“La ricetta che consiglio ai nostri clienti è la Veneziana al caffè arabica e mandarino. Per realizzarla si procede come per una veneziana classica, inserendo gli ingredienti un po' alla volta, ma per renderla più golosa, una volta cotta, il segreto è di farcirla con Lievicreme al caramello”.

Federica Pellecchia è Product Specialist Modecor Italiana dal 2016. Nella sua famiglia i festeggiamenti iniziano la sera della Vigilia e si protraggono fino al 26 dicembre, tra banchetti, tombole e aperture dei regali!

“Uno dei miei dolci preferiti del periodo natalizio è il pan di zenzero. Una pasta frolla morbida e speziata con note di cacao, cannella e miele, ideale per creare dei biscotti e confezionare piccoli regali per amici e familiari. Oltre al loro gusto unico adoro decorarli e, per farlo, utilizzo moltissimi prodotti Modecor, tra cui il preparato per la ghiaccia a cui basta aggiungere poca acqua e qualche goccia di Colorgel per ottenere mille sfumature diverse. Arricchisco la decorazione con zuccherini colorati, sprinkles e piccoli soggettini di zucchero, aggiungendo gli ultimi dettagli con i pennarelli alimentari. Il tocco finale è il DustGlitter: una polvere scintillante che dona un pizzico di magia in più a queste piccole meraviglie!”.

Giulio Schena è Product Specialist Mec3 dal 2010, ma la sua carriera nel mondo della gelateria e pasticceria artigianali inizia molto prima quando, giovanissimo, impara il mestiere nelle migliori pasticcerie di Martina Franca. Il primo riconoscimento internazionale arriva nel 2006 con la medaglia di bronzo all'Expo Gast di Lussemburgo e l'ingresso in MEC3 è senz'altro il punto di arrivo di una lunga carriera. Oggi, oltre ad offrire la sua assistenza ai clienti, è in prima linea con l'ufficio R&D nello sviluppo di nuove ricette e nuovi prodotti.

“Questo Natale mi auguro di poter trascorrere momenti di serenità con la famiglia, dimenticando le turbolenze degli ultimi mesi... Sulla mia tavola metterò una Pavlova, con tanta soffice meringa, panna montata e frutti di bosco freschi e assortiti, per realizzare un dolce semplice ma d'effetto, e assolutamente gustoso. La ricetta che propongo ai nostri clienti è invece quella della Torta torrone, per la quale consiglio l'utilizzo di Quella Mec3 e Quella Nocciola Mec3!”.

Valentina Pasta è Product Specialist PERNIGOTTI MAESTRI GELATIERI ITALIANI da un anno, ma ha già alle spalle quattro anni di lavoro presso Pernigotti. La sua famiglia è solita festeggiare il Natale con un pranzo a cui sono invitati parenti e amici, e dove ognuno porta qualcosa di buono da mettere in tavola.

“Il 25 dicembre è una giornata piena di movimento, di caos, di telefonate, di chi arriva in ritardo e di chi non vede l’ora di scartare i regali. Quello che però non cambia mai è la Crema mascarpone, come la chiamava il nonno. Lui la faceva a mano, sbattendo le uova. Poi il compito è passato alla mamma e, a seguire, a me che la preparo con la planetaria, ma la faccio mentre mamma consiglia e le bambine partecipano ai lavori. La ciotola è sempre la stessa, quella del servizio buono di quando si sono sposati i miei genitori. Per Natale, consiglio di prepararla con Panovo di PMGI e di decorarla con cacao amaro e scaglie di cioccolato fondente, magari abbinandola a una fetta di pandoro o panettone”.

CHRISTMAS IN CASA OPTIMA With the Italian PS

Veneziana al caffè, Gingerbread, Nougat cake or Mascarpone cream? After a delicious sensory journey with the product specialists from abroad, this week we return to Italy to interview 4 of our master gelato chefs, **Massimiliano Bernardo** - PS Giuso, **Federica Pellecchia** - PS Modecor, **Giulio Schena** - PS Mec3 and **Valentina Pasta** - PS Pernigotti Maestri Gelatieri Italiani, to discover which desserts they will put on the table this Christmas.

Massimiliano Bernardo Product Specialist for GIUSO since 2012, comes from Piedmont and this year he will spend Christmas with his family. On the table there will be the traditional agnolotti with a sauce made with roasted meat and of course the artisanal panettone containing the delicious Giuso candied fruit.

“The recipe I recommend to our customers this year is the Veneziana with arabica coffee and mandarin. It should be prepared following the same method as the classic Veneziana, adding the ingredients a little at a time, but to make it tastier, once cooked the secret is to fill it with caramel Lievicreme”.

Federica Pellecchia Product Specialist for Modecor Italiana since 2016. In her family the celebrations begin on Christmas Eve and they continue up until December the 26th between dinners, games, and the opening of gifts!

“One of my favourite desserts during the Christmas season is Gingerbread. A soft and spicy shortbread with a hint of cocoa, cinnamon, and honey, perfect for creating small gifts for friends and family. In addition to their unique and delicious taste, I adore decorating them and to do so I use lots of Modecor products, amongst which the preparation for the icing to which just a little amount of water and a few drops of Colorgel need to be added to obtain a thousand different shades. I enrich the decorations with sprinklings of coloured sugars and tiny sugar subjects, adding the last details with the edible food markers. For a final touch I add Dust Glitter: a sparkly powder that adds a pinch of magic to these little marvels!”.

Giulio Schena Product Specialist Mec3 since 2010. His career in the world of artisanal gelato and pastry began when he was very young, he started to learn the tricks of the trade in the best patisserie of Martina Franca. His first international recognition came along in 2006 with a bronze medal at the Expo Gast in Luxemburg and his entrance in MEC3 is without doubt the point of arrival for a long career. Today in addition to offering his assistance to customers, he is in the frontline with the R&D department in the development of new recipes and products.

“This Christmas I hope to spend moments of serenity with my family, forgetting the turmoil of the last few months... On my table this Christmas I will present a Pavlova, with lots of soft meringues, whipped cream and assorted fresh mixed berries, creating a simple yet impressive dessert that’s absolutely delicious. Instead, the recipe that I recommend to our customers is the Nougat Cake, for which I advise using Mec3 Quella and Mec3 Hazelnut Quella!”.

Valentina Pasta has been a Product Specialist with PERNIGOTTI MAESTRI GELATIERI ITALIANI for a year now, but she has already worked for four years in Pernigotti. Her family usually celebrates Christmas with a lunch to which relatives and friend are invited and where everyone brings something special to put on the table.

“The 25th of December is a day full of movement, chaos, telephone calls, those who arrive late and those who can’t wait to unwrap the gifts. One thing that never changes is the Mascarpone cream as grandfather used to call it. He used to prepare it by whisking the eggs by hand. Then the task was passed on to my mother and subsequently to me, however I use the electric whisk to prepare it, whilst my mother gives her judgment and the little girls carefully watch the preparations. The bowl is always the same, the one from the best dinner service from when my parents got married. For Christmas I suggest preparing it with Panovo by PMGI and decorating it with bitter cocoa and flakes of dark chocolate, accompanied with a slice of Pandoro Panettone”.