



Questo dolce
è perfetto per il
servizio in pasticceria:
offre il suo meglio se
montato e finito "espresso",
con le preparazioni più
complesse già terminate e
pronte per l'assemblaggio
da parte
dell'operatore.

NIDO DI SFOGLIA CHANTILLY VANIGLIA E CARMELLO FIOR DI SALE

DOSI PER CIRCA 5 NIDI INDIVIDUALI

INGREDIENTI

Per la pasta sfoglia

- g 120 burro fresco
- g 300 **Farina Sfoglia**
La Pasticceria Bio Molino Grassi
- g 300 **Farina Frolla**
La Pasticceria Bio Molino Grassi
- g 20 latte magro in polvere
- g 180 acqua a 40°C
- g 12 zucchero
- g 12 sale
- g 30 uova
- g 460 burro per le pieghe

Per la creazione dei nidi

- q.b. acqua a t° ambiente
- q.b. uova per lucidare

Per la crema chantilly al mascarpone

- g 30 acqua fredda
- g 6 gelatina animale 120 Bloom
- g 70 crema pasticcera
- g 4 estratto di vaniglia bourbon
- g 70 mascarpone
- g 70 panna montata a %

Per la crema chantilly al caramello fior di sale

- g 30 acqua fredda
- g 6 gelatina animale 12° Bloom
- g 70 crema pasticcera
- g 2 estratto di vaniglia Bourbon
- g 42 caramello mou
- g 100 panna montata a %

Per il montaggio e la finitura

- n 4 mini bigné
- q.b. caramello per croque un bouche
- q.b. crema pasticcera
- n 5 dischi di savoiardo
- q.b. liquore di arancia
- q.b. gelatina neutra a freddo
- n 4 coniglietti di cioccolato
- q.b. rametti di cioccolato al latte

PROCEDIMENTO

Pasta sfoglia

Con una frusta, sciogliere il sale e lo zucchero nel latte caldo, quindi mettere tutti gli ingredienti insieme in tuffante e impastare fino a ottenere un impasto ben liscio, ma non elastico. Formare un rettangolo e coprirlo con una busta, quindi far riposare per 40 minuti a +0°C. Allargare il pastello con la sfogliatrice fino alla misura di una teglia circa 40x60 cm e disporre il burro sulla metà di questo pastello, facendo in modo che arrivi quanto più vicino ai bordi. A questo punto, allargare il pastello a 60 cm e allungarlo fino a 3 cm di spessore. Dare immediatamente 1 piega da 3 (o "a portafoglio") e successivamente 1 piega da 4 (o "doppia"). Stendere il panetto a misura di una teglia, imballarlo in una busta di plastica e farlo riposare per un'ora a -8°C. Ripetere l'operazione delle 2 pieghe. A questo punto la pasta sfoglia potrà riposare per un massimo di 3 giorni in frigorifero o per più tempo in congelatore. Prima di utilizzare la pasta sfoglia dare un'altra piega semplice, poi lasciarla raffreddare a +0°C per un'ora e iniziare a creare i nidi.

Creazione dei nidi

Stendere la sfoglia a uno spessore di 2 mm. Far riposare per 60 minuti, poi raffreddare a -8°C. Quando la sfoglia sarà completamente indurita, tagliare con il coppapasta liscio dei dischi di 10 cm di diametro. Tagliare il centro della metà dei dischi con un coppapasta liscio di 6 cm di diametro. Fra apprendere a -8°C. Nel frattempo, bagnare con dell'acqua i dischi rimasti e appoggiarvi gli anelli induriti e lucidati con l'uovo. Far riposare 2 ore prima di cuocere. Cuocere in forno a 175°C per circa 40 minuti. Lasciar raffreddare per qualche minuto e togliere il dischetto centrale di sfoglia. Conservare i nidi di sfoglia in una stufa a 45°C fino al momento della farcitura.

Crema chantilly al mascarpone e al caramello fior di sale

Reidratare la gelatina in acqua fredda. Nel frattempo, portare la crema pasticcera a 21°C, aggiungere il mascarpone o il caramello e l'estratto di vaniglia. Montare la panna con la frusta in planetaria, sciogliere la gelatina nel forno a microonde portandola a 42°C, poi versarla in un colpo solo sulla crema pasticcera e mescolare immediatamente con l'aiuto della frusta. Versare sopra alla panna montata e amalgamare delicatamente, con un movimento dal basso verso l'alto.

MONTAGGIO E FINITURA

Farcire i bigné con la crema al caramello e glassarli fino a metà nel caramello per croque en bouche conservarli in un contenitore chiuso in congelatore fino al bisogno. Farcire i nidi fino ad 1/3 dell'altezza con la crema pasticcera e inserire un disco di savoiardo leggermente imbevuto con bagna al liquore di arancia. Completare la farcitura fino all'altezza del bordo con la crema chantilly al mascarpone e preservare in frigorifero a +4°C. Con il resto della crema formare un anello alternando dei ciuffi di crema chantilly al mascarpone e con crema chantilly al caramello. Abbattere per qualche minuto, nel frattempo, riscaldare della gelatina neutra a freddo a 70°C poi nebulizzare un velo di gelatina sugli anelli di crema. Appoggiare gli anelli sopra ad ogni nido e completare di decorare con qualche bigné caramellato, il coniglietto e dei rametti di cioccolato al latte al centro.

A cura di **Alessandra Sogni**Photo **Carlo Casella** e courtesy **Pasticceria Biasetto**

PROGETTARE, STUDIARE ED ESSERE PIONIERI SUL MERCATO: QUESTA È LA CHIAVE PER NUOVE CREAZIONI DI SUCCESSO. CHE SI TRATTI DI MATERIA PRIMA O DI PRODOTTO FINITO, IL FUTURO SI PIANIFICA IN ANTICIPO. ECCO COME, SECONDO UN GRANDE MAESTRO E UNA GRANDE AZIENDA

PASTICCERIA BIASETTO// MOLINO GRASSI LA PRIMAVERA NASCE IN INVERNO

Quando questo numero arriverà nelle vostre pasticcerie, probabilmente sarete sommersi dalle vendite festive, fra panettoni, torroni, confezioni regalo e il surplus di lavoro che questo periodo porta con sé. Probabilmente, inizierete a sfogliarlo alla fine di queste settimane febbrili, quando riterrete di riposarvi un po'. Ma non troppo, perché quello sarà il momento ideale per pensare alle proposte della nuova stagione, per creare le offerte della prossima festa importante: la Pasqua.

A sentire il maestro Biasetto, che proprio per la Pasqua ha creato in esclusiva una ricetta per noi (e per voi), è già tardi: «Con i nuovi prodotti noi partiamo un anno prima; terminiamo la stagione o il tema in corso e affrontiamo la stagione successiva con alcune idee già da iniziare a sviluppare. Innanzitutto perché abbiamo già tutto "in ballo", strumenti e colori; poi perché talvolta dobbiamo far creare e realizzare stampi, serigrafie, decorazioni e ci serve tempo. Ad esempio, a fine ottobre abbiamo fotografato Halloween 2026, subito dopo la metà di dicembre fotografiamo il Natale, sempre 2026». Ci siamo dunque

fatti raccontare, a partire dalla sua esperienza e dal successo di una carriera internazionale, come nasce un nuovo prodotto e che caratteristiche deve avere per diventare un best-seller.

COME NASCE UN NUOVO PRODOTTO: EMOZIONE E RICERCA

«Ogni nuovo prodotto nasce innanzitutto dalla volontà di continuare a offrire nuove emozioni. Con mio fratello Alessandro e mia moglie Sandra cerchiamo di trovare combinazioni e sensazioni inedite, per poi renderle disponibili ai nostri clienti. È uno stimolo per fare ricerca costante: spesso all'origine ci sono intenzioni apparentemente insostenibili, come dare consistenza al miele per farne dei cubetti da inserire nel panettone» sorride il maestro. Seguono prove e serve esperienza, per creare questi "novel food". Che, ci tiene a precisare Biasetto, sono tutti naturalissimi. «Tornando all'esempio di prima, volevamo ottenere la consistenza di un cubetto di arancia candita utilizzando il miele. Abbiamo studiato e abbiamo trovato questa fibra di



PASTICCERIA BIASETTO
Via Jacopo Facciolati 12
Padova
pasticceriabiasetto.it

backstage



agrumi perfetta per la preparazione. Non rimane troppo dolce perché la fibra ha una presenza importante e, dunque, l'effetto è quello di mangiare un panettone con i cubetti di miele».

LA SOSTENIBILITÀ PRODUTTIVA È ESSENZIALE

Nel passaggio della sperimentazione, a volte

ci si può «fare male». «Alcuni prodotti possono sembrare giusti, ma facendo i conti sono insostenibili. A volte la shelf-life non regge. Questi sono aspetti fondamentali, soprattutto per chi – come noi – lavora anche con l'industria». Parlando di questo tema, il maestro ci tiene a precisare su un punto fondamentale: evitare di essere contaminati da un sistema che si chiama

«rete», dove «colleghi bravissimi mostrano prodotti che non puoi fare nel quotidiano. Sono come quelli che realizzavamo per i concorsi, spesso non è sostenibile metterli in offerta».

Un professionista ha scadenze a fine mese, che deve tenere ben presenti; insomma, non deve fare qualcosa solo perché gli sembra bello, di tendenza, «cool». Deve ragionare ed essere ben consapevole di dover unire artigianato e business: bisogna far quadrare i conti e pagare tutti e tutto.

«Seguendo mode e colleghi-influencer, si entra in un «mood di condanna», per se stessi e per i propri familiari. L'imprenditore-artigiano non è uno slogan ma chi pensa prima di agire». Giusto quindi essere aggiornati e attuali, ma si deve essere consapevoli di dover filtrare e distinguere il reale dal ritoccato, da ciò che viene fatto in studio con uno staff infinito. E, ultimo ma essenziale, bisogna studiare il proprio territorio e la sua gente: non tutti sono nel centro di una metropoli, con fiumi di turisti a disposizione per uno scatto social, buono o meno che sia il prodotto.

LA PASTICCERIA BIO: LA FARINA CHE NON C'ERA

Cinque referenze, un'unica filosofia: offrire al professionista una gamma di farine biologiche da grani 100% italiani, pensate per le diverse esigenze della pasticceria moderna. Frolla, Pan di Spagna, Sfoglia, Croissant e Lievitati compongono la linea La Pasticceria Bio firmata Molino Grassi, frutto di un lungo lavoro di ricerca e di una filiera controllata dal campo al laboratorio. Ogni farina è calibrata per garantire costanza, stabilità e risultati d'eccellenza, con una struttura che valorizza aromi e texture dei dolci artigianali. È la risposta «green» alle necessità dei Maestri dell'Arte

Bianca, che cercano performance tecniche senza rinunciare all'etica della qualità. Nel 2025 la gamma si arricchisce del know-how condiviso con il Maestro Biasetto, portando la linea a un livello superiore di precisione e affidabilità. La Pasticceria Bio conferma così la vocazione del Molino: innovare con coerenza, sostenendo il valore del lavoro artigiano e la purezza delle materie prime italiane.



SAPORI E CONSISTENZE: SERVE TUTTO, IN EQUILIBRIO

«A livello di gusti, il riferimento che prendiamo sempre in considerazione è l'equilibrio di sapori: i cinque sapori devono alternarsi in degustazione, qualcuno può prevalere un po'»



«Nella nostra collezione, i prodotti meno venduti (circa il 20%) vengono sostituiti con qualcosa di nuovo»



Da sinistra: il maestro Luigi Biasetto, Elisabetta Benedini - nella brigata in laboratorio - e Alessandro Biasetto.

sull'altro ma senza coprire. I colleghi francesi amano di più l'asperazione, io trovo che non si debba esagerare. Anche le consistenze ci devono essere tutte e devono essere ben diverse: cremoso, spumoso, spugnoso, croccante.

E poi, lo dico tra parentesi, stiamo attenti anche alle percezioni sensoriali: in una meringa posso avere una sensazione di calore, perché è molto arieggiata e rifrange la temperatura del palato. Quello che è liquido è rinfrescante».

INGREDIENTI CONTEMPORANEI, CON GIUDIZIO

Anche le esigenze della vita quotidiana in laboratorio possono contribuire alla nascita di un nuovo prodotto: «Per noi queste esigenze sono essenziali e sempre in evoluzione: ad esempio, dopo oltre dieci anni di ricerca, oggi nel nostro laboratorio congelare le creme è una possibilità concreta».

I legami con le aziende sono qui fondamentali, ad esempio quelle di ingredienti: «Qualche anno fa c'erano solo amidi modificati e altre cose inaccettabili. Oggi possiamo beneficiare di prodotti puliti e molto performanti, che ci aiutano realmente nell'innovazione quotidiana». Dagli anni '80, infatti, le aziende di materie prime si sono aperte sempre di più all'ascolto dei professionisti. A partire dalle farine, che come ricorda il maestro Biasetto, sono il primo ingrediente che viene acquistato dai pasticceri. Tuttavia, «con la volontà di aiuto e di realizzare un prodotto sempre più giusto per l'artigiano, il mugnaio ha iniziato a proporre farine sempre più fini, con meno crusca e meno amidi danneggiati: come visione purista, poteva essere una farina migliore».

I NOSTRI STEP PER UN NUOVO PRODOTTO

1. Condivisione delle idee.
2. Luigi Biasetto scrive le ricette passo-passo, con la distinta base di ciò che serve.
3. Si fanno arrivare ingredienti e strumenti che mancano: l'ufficio acquisti, sulla base degli input del maestro, contatta i fornitori.
4. Alessandro Biasetto fa la prova delle ricette e poi si valuta cosa modificare: tenuta, morbidezza, sviluppo, colore...
5. Viene condotta una degustazione condivisa, spesso spontanea, con persone di tutto lo staff, da ogni mansione.
6. La ricetta viene approvata o corretta e si passa all'acquisto di stampi, o si fanno fare, se questo serve ad essere razionali nella produzione.
7. Shooting fotografico, promozione e test "sul campo": per i primi sei mesi il prodotto viene testato in Pasticceria Biasetto perché va "tarato", anche sulle grandi quantità. Il team di marketing mostra sui social momenti di lavorazione e pubblica curiosità sul prodotto, coinvolgendo il cliente.

Ma poi la frolla cedeva, si accasciava nello stampo. Allora sono arrivati i microforati, per far agganciare la frolla nei buchi, ma non è stata la soluzione. Allo stesso modo, a fine anni '70, le sfoglie erano bellissime: non si ritiravano, non spanciavano perché le fibre davano equilibrio, impedivano l'ovalizzazione. La soluzione è fare farine meno abburattate, più ricche di fibre: oggi anche la scienza nutrizionale va in questa direzione. Tornare indietro, dunque, per andare avanti. «Un giorno, parlando con Massimo Grassi, gli ho chiesto: mi spieghi perché fate queste farine? Me le avete chieste voi, mi ha risposto! Allora con Molino Grassi abbiamo deciso di dare la possibilità agli artigiani di scegliere. Ci



vorrà un altro anno per chiudere il cerchio, ma tutti abbiamo consapevolezza e proattività». La scelta del fornitore è fondamentale: «A seconda del fornitore ho un risultato, ogni scelta ha un valore».

ESSERE "GREEN" È UNA PRIORITÀ

Parlando di valori, Molino Grassi e il maestro Biasetto condividono anche una grande attenzione verso la sostenibilità: in questo il molino è stato un precursore, con la sua linea da grano 100% italiano, biologica, da produttori selezionati. «L'antispreco parte da subito. Noi abbiamo strozzato i rubinetti dell'acqua, abbiamo il compattatore della carta e del cartone, abbiamo la carta per asciugare le mani contata allo strappo. È un impegno quotidiano che coinvolge tutto lo staff».

PROMOZIONE: LA VERA PARTITA SI GIOCA IN PASTICCERIA

«La competizione è accogliere tutti i giorni le persone. Attrarle, emozionarle con belle immagini e bei suoni serve, certamente, e in questo la rete aiuta. Ma ho pochissimo tempo per convincere chi guarda di essere in linea con tutti i valori di oggi. Sul web e sui social aggancio clienti e prospect, ma poi li devo portare in negozio, e lì devo dare qualcosa di concreto: la gente è stanca di "mangiare il fumo", poi non ritorna. Lasciamo ad altri il divertimento di abbinamenti poco strutturati e troppo complicati per essere vendibili. Adesso c'è la moda del "Swiss", tutto diventa molto elaborato... Ma posso vendere un cappuccino a 1,60 e un croissant intrecciato a 7 o 8 euro perché altrimenti non ci sto dentro? Il cliente deve tornare perché lo conquisto con la sostanza, non con la forma».

LE REGOLE PER CREARE UNA LINEA DI PRODOTTI

La stagionalità prima di tutto che, il maestro Biasetto non ha dubbi, è una delle chiavi



dell'alta qualità: «Sappiamo bene che la nocciola di ottobre vale dieci volte quella di giugno, anche conservata al meglio. Questo vale anche per le fioriture del cacao».

Poi c'è l'eleganza, l'armonia visiva: «Non amo le forme troppo diverse, mi danno una idea di disordine. Preferisco differenziare più nei dettagli: i macaron, ad esempio, sono tutti identici nella forma, ma anche tutti diversi». Gli abbinamenti devono seguire criteri coerenti, che rispettano la cultura del pasticciere e del suo territorio: «Conosco un collega olandese che mette moltissimo cioccolato nelle sue torte. In Italia quella quantità sarebbe impensabile. Per la cultura olandese è invece un'abitudine».

Infine, bisogna guardare al mercato ed essere attenti alle nuove esigenze dei consumatori. Ad esempio, quella di limitare lo zucchero: «Se voglio che un dolce sia bello lucido, nella glassa ci deve essere per forza lo zucchero, ma lo devo equilibrare con quel che c'è sotto perché in degustazione la lingua, schiacciandosi contro il palato, unisce» ricorda Biasetto.

I "MUST" PER LA PROSSIMA STAGIONE

«Sicuramente fra le tendenze attuali c'è la pasta sfoglia, in tante varianti diverse, ma abbiamo anche visto un grande ritorno alla crostata: bella sottile, croccante e un po' golosa. Noi mettiamo la crema sotto e la panna sopra, non più la chantilly. Per la primavera daremo grande valore alla fragola, la prima fioritura è la migliore. Nei lieviti lavoreremo con inserti estratti da un nuovo modo di legare gli ingredienti, come per i cubetti di miele di cui parlavamo prima: pepite di frutta fresca, yuzu, ribes nero, che a colazione sono molto divertenti. Non la confettura, non un candito, ma qualcosa di nuovo, molto morbido, che esplode in bocca in pienezza e senza zucchero. Interessanti anche i prodotti "senza", una delle principali richieste del mercato su cui c'è ancora molto da fare».



Novant'anni e non sentirli. Nel 2025 Molino Grassi continua a scrivere la sua storia con la stessa passione che animava Silvio Grassi quando, nel 1934, fondò il molino alle porte di Parma. Tre generazioni dopo - oggi guidate da **Massimo e Andrea Grassi**, affiancati dalla quarta con **Federica** - l'azienda è un punto di riferimento nel panorama molitorio italiano, sinonimo di qualità, sostenibilità e visione. L'anniversario dei novant'anni, celebrato nel 2024, ha rappresentato non un traguardo ma un nuovo inizio. Dal primo impianto di trasformazione del grano tenero negli anni Sessanta, fino alle attuali linee di farine e semole di alta gamma, il percorso del Molino è stato costellato da innovazioni, intuizioni e coraggio. «Abbiamo sempre cercato di anticipare i tempi, investendo su ricerca e relazione con i professionisti» racconta Massimo Grassi.

BIO E FILIERA: LA SCELTA DELLA COERENZA

Quando negli anni Novanta il termine "biologico" era avanguardia, Molino Grassi ne intuì il valore. Oggi è leader nel segmento, con una filiera certificata e trasparente, in sinergia con gli agricoltori e orientata alla tutela della biodiversità. La filosofia è chiara: produrre farine di altissimo livello, rispettando la terra e garantendo stabilità di performance al professionista. Prodotti iconici come la linea **La Pasticceria Bio** o **Miracolo®**, farina nata dal recupero di antiche varietà di grano tipiche del territorio parmense, incarnano questa visione: un equilibrio di innovazione tecnologica e memoria agricola, dove la qualità resta il principio guida.

MOLINO GRASSI// NOVANT'ANNI DI FUTURO

A cura della redazione - Photo courtesy Molino Grassi

**UNA VISIONE CHE ATTRAVERSA GENERAZIONI E GUARDA LONTANO:
QUALITÀ COME VOCAZIONE, TERRITORIO COME VALORE CONDIVISO
E RESPONSABILITÀ COME IMPEGNO QUOTIDIANO, RACCONTATI E MISURATI
ANCHE ATTRAVERSO IL BILANCIO DI SOSTENIBILITÀ**

UN NUOVO DIALOGO CON L'ARTIGIANO: LA PARTNERSHIP CON LUIGI BIASETTO

Il 2025 segna un ulteriore passo nella direzione della qualità condivisa, grazie alla collaborazione con il **maestro Luigi Biasetto**, tra i più autorevoli interpreti della pasticceria italiana.

Un incontro fondato sul rispetto reciproco e sulla volontà di costruire strumenti concreti per il lavoro quotidiano. «Finalmente - spiega Biasetto - esiste un molino italiano disposto a dialogare con i professionisti che vogliono fare vera qualità. La farina non è solo un ingrediente: è l'anima di ogni creazione».

SOSTENIBILITÀ, IL FUTURO CHE SI COSTRUISCE OGNI GIORNO

Innovare significa anche tutelare: il molino utilizza energia da fonti rinnovabili, riduce al minimo i consumi idrici e adotta carta FSC per imballi e confezioni. È una sostenibilità concreta, fatta di gesti quotidiani e tecnologie evolute, e raccontata in modo trasparente nel Bilancio di Sostenibilità, testimonianza di un impegno reale. «Le sfide del futuro

saranno sempre più complesse - conclude Massimo Grassi - ma non ci spaventano. Siamo un'azienda familiare che guarda avanti con determinazione: piccoli nelle dimensioni, grandi nelle idee».



L'AZIENDA

MOLINO GRASSI
Via Emilia Ovest 347
43126 Fraore (PR)
molinograssi.it

