

Cos'è la cottura inversa?

Si tratta di una modalità di cottura "moderna" per lievitati di medio/grande pezzatura che consente di migliorare le performance del processo produttivo e quindi di ottenere prodotti di qualità superiore.

Questa tecnica implica la cottura a una temperatura nettamente più bassa rispetto al metodo classico, che prevede solo due step di cottura a temperatura intorno ai 170/180°C per poi abbassare leggermente verso fine cottura. La cottura inversa prevede invece uno start a temperatura di 120/130°C, per poi arrivare lentamente a una temperatura massimo di 155°C.

IMPORTANTE

A fine cottura controllare la temperatura del panettone al cuore, che deve essere sempre compresa fra i 92/94°C. Per temperature differenti da quelle indicate, aumentare o diminuire il tempo dell'ultimo step di cottura.

Questo metodo di cottura è applicabile solo con forni termoventilati di nuova generazione, dove è possibile impostare un programma di cottura a diverse temperature, livelli di umidità, potenza e apertura automatica delle valvole di aspirazione.

I vantaggi di questo tipo di cottura

- Maggiore umidità del prodotto finito
- Maggiore morbidezza nel tempo del prodotto finito
- Crosta più sottile
- Colore della crosta uniforme, per evitare scarti da parte del cliente (es. fondo del panettone)
- Nella cottura di prodotti glassati (es. veneziane, colombe) si evita la caramellizzazione dello zucchero in granella che garantisce una maggiore croccantezza della glassa e una minore condensa all'interno del sacchetto di moplefan.

Panettone, Veneziana o Colomba da g 500

	Min di cottura	Temperatura	Ventilazione	Valvola/Umidità
Fase 1	10	130°C	2/4 (media)	Umidità al 20%
Fase 2	10	140°C	2/4 (media)	Umidità al 20%
Fase 3	10	150°C	2/4 (media)	Umidità 0%, valvola chiusa
Fase 4	5	155°C	2/4 (media)	Valvola aperta totalmente
Totale	35			

Panettone, Veneziana o Colomba da g 750

	Min di cottura	Temperatura	Ventilazione	Valvola/Umidità
Fase 1	10	120°C	2/4 (media)	Umidità al 20%
Fase 2	10	130°C	2/4 (media)	Umidità al 20%
Fase 3	10	140°C	2/4 (media)	Umidità 0%, valvola chiusa
Fase 4	10	150°C	2/4 (media)	Valvola aperta al 50%
Fase 5	5	150°C	2/4 (media)	Valvola aperta totalmente
Totale	45			

Panettone, Veneziana o Colomba da g 1000

	Min di cottura	Temperatura	Ventilazione	Valvola/Umidità
Fase 1	20	120°C	2/4 (media)	Umidità al 20%
Fase 2	10	130°C	2/4 (media)	Umidità al 20%
Fase 3	10	140°C	2/4 (media)	Umidità 0%, valvola chiusa
Fase 4	10	150°C	2/4 (media)	Valvola aperta al 50%
Fase 5	10	150°C	2/4 (media)	Valvola aperta totalmente
Totale	60			