

n.114 GENNAIO FEBBRAIO 2023

GELATO & BAR PASTICCERIA

www.portalegelato.it - www.foodprofessionalnetwork.it



109



121



131



PRESENTARE
SU UN TAGLIERE
LE SPECIALITÀ DOLCI,
E NON SOLO SALATE.
È UN'ALTERNATIVA
PER STUPIRE.

SERVIZIO A SORPRESA

di STEFANO MAGRI

UN'IDEA CREATIVA
PER COMUNICARE
IN MODO EFFICACE
CON LA CLIENTELA

UNA PROPOSTA INUSUALE
E DIVERTENTE
DA PROPORRE ANCHE
COME ASPORTO

Hanno conquistato i social e i loro fan crescono di giorno in giorno. I tagliere da dessert sono un vero tripudio di creatività che gioca su infiniti abbinamenti di sapori e colori. Al posto di salumi e formaggi accolgono pasticcini e monoporzioni, cioccolatini e mini coppe gelato... per deliziare i clienti con un tocco scenografico. Gli accessori richiesti sono molto semplici e alla portata di tutti.

Il vero valore aggiunto è la fantasia dell'artigiano, che può spingersi oltre i confini dell'immaginabile. Una proposta che può essere "sfruttata" sia come consumo al tavolo nel locale sia come dolce da asporto per festeggiare ricorrenze, da Natale a Pasqua, da Halloween a San Valentino a una semplice cena tra amici... Ma anche una ricca prima colazione servita su tagliere acquista immediatamente valore e appeal. Del resto sono le idee veramente originali che vengono condivise non solo con i commensali, ma anche nel web.

LA PRIMA COLAZIONE OFFERTA SU TAGLIERE ACQUISTA UN'IMPRONTA PARTICOLARE E APPARE SUBITO PIÙ INVITANTE

Per spingere i clienti all'acquisto è fondamentale la presentazione, che dev'essere il più possibile coinvolgente. Innanzitutto si può esporre qualche tagliere già completo in vetrina, pronto per essere venduto. Per creare un effetto equilibrato si parte dal centro con le specialità più piccole e si procede poi verso l'esterno posizionando via via quelle sempre più grandi. È importante giocare sulle forme e sui cromatismi, per donare all'insieme un aspetto armonioso che lascia letteralmente a bocca aperta.

SI POSSONO CREARE FACILMENTE ABBINAMENTI INEDITI



■ Oriol Portell on Unsplash



– COME PROPORLI –

Le composizioni più originali possono essere fotografate e inserite in un raccoglitore da porre ben in vista nel punto vendita, per poter essere ordinate. Si può anche approntare uno slideshow digitale da visualizzare su un pc portatile in prossimità della vetrina.



La scelta non va sottovalutata. I taglieri sono disponibili in tutte le forme e dimensioni, da calibrare in base al numero dei commensali. Per quanto riguarda i materiali la scelta è ampia tra legno, ardesia e persino metallo. Si possono anche realizzare in versione “da forno” per poterli successivamente gustare. Basta preparare un impasto con farina, zucchero, miele e uova, a cui aggiungere una spolverata di cacao, cannella o zenzero in polvere. Si crea quindi la foggia desiderata e si inforna per una decina di minuti.

**LA FRUTTA DONA
UN TOCCO CROMATICO
ALLA COMPOSIZIONE**

Un assortimento di contenitori mignon non può mancare per garantire un ottimo servizio. Piccole ciotole, dalle fogge e dai colori diversi, per accogliere gli ingredienti destinati a personalizzare le varie specialità, come salse di caramello o alla frutta, creme spalmabili, scagliette di cioccolato e granelle di ogni tipo.

Tutto è straordinariamente piccolo per consentire a ogni invitato di gustare l'insieme delle creazioni. L'ideale è che si possano assaporare in un solo boccone, come un amuse-bouche o un finger food. Panettoni e pandori farciti in miniatura, piccole torte da assaggio, fragranti biscotti per la merenda dei bambini, bicchierini di gelato e semifreddo per un rinfrescante party d'estate...

L'aggiunta di frutta dona un tocco di vivacità, rendendo il tagliere un elegante centrotavola prima della consumazione. Si può optare per frutti di bosco, acini d'uva, fettine di mele e banane spruzzate con qualche goccia di limone o immerse nella gelatina per non farle annerire. Se vengono tuffate in parte nel cioccolato diventano più attraenti. Anche una decorazione intessuta di noci e pistacchi può contribuire a caratterizzare la presentazione.



– GIOCO DI COLORI –

Al di là delle specialità scelte per allestire il tagliere, l'effetto visivo che si ottiene con i colori svolge un ruolo fondamentale. I dolci che hanno tonalità simili andrebbero distanziati, per non rischiare di delineare aree cromatiche troppo omogenee. Meglio evitare, ad esempio, di posizionare la salsa di caramello di fianco ai muffin alla vaniglia. Si dovrebbero anche alternare le diverse creazioni di cioccolato.

La preparazione del tagliere è semplice, ma non bisogna sottovalutarla. È importante pianificare in anticipo dove posizionare ogni dessert. Si parte selezionando una varietà di tre o quattro elementi più grandi e di cinque o sei più piccoli per riempire tutti gli spazi. Le prime volte può essere utile fare uno schizzo su carta, perché è vero che si può modificare la disposizione a piacere, ma è anche meglio manipolare gli ingredienti una volta sola.

**LA PRIMA REGOLA
DEL TAGLIERE DOLCE È...
CHE NON CI SONO REGOLE**