

sottovuoto
blow

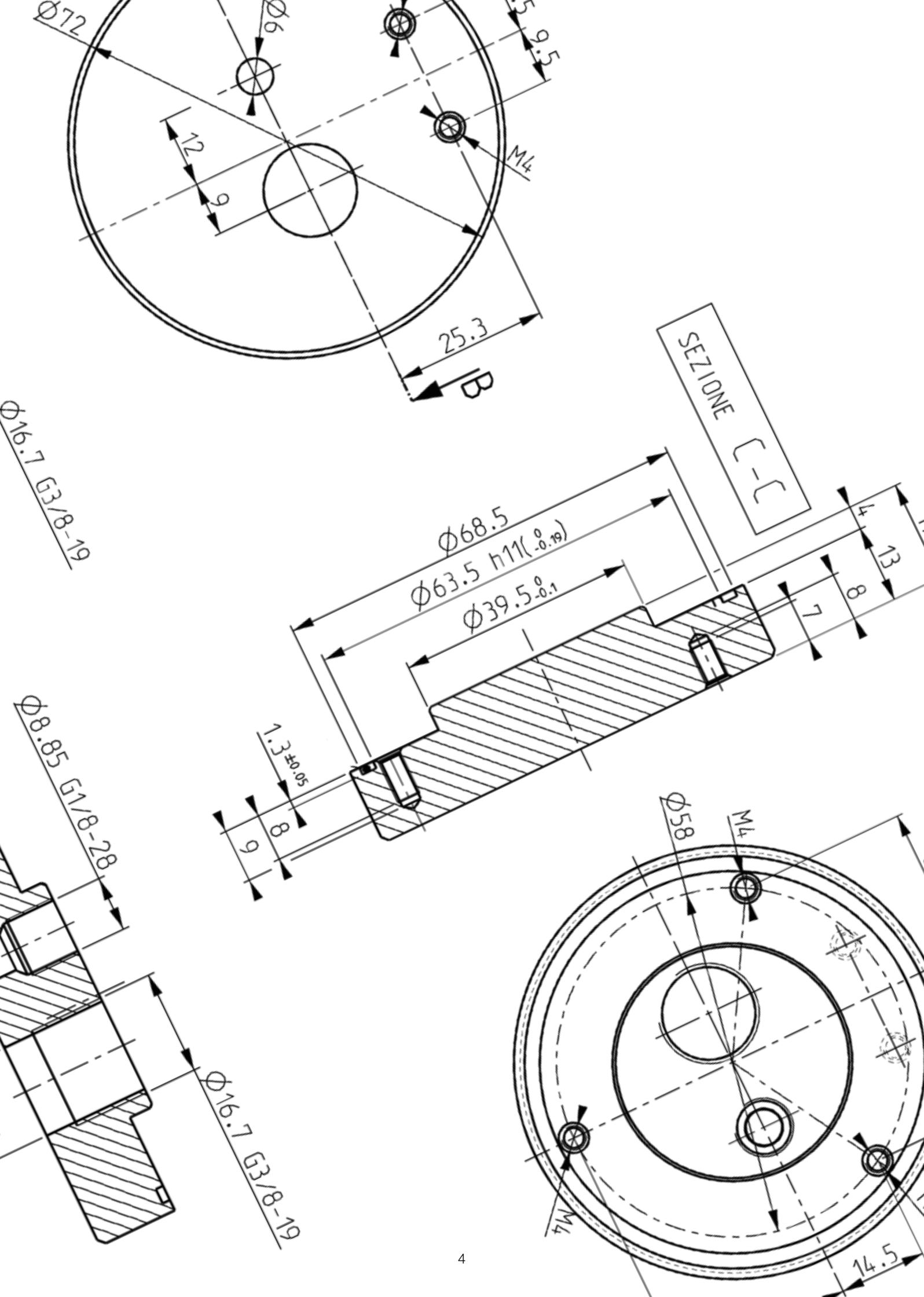


CONTENUTI

Indice

- 5** La nostra visione
- 6** Il manifesto
- 7** Ringraziamenti
- 8** I vantaggi
- 10** La macchina
- 14** Il sistema modulare Bravo
- 16** Blow + Trittico
- 18** Blow + Pastmatic
- 20** Blow + Mixcream





LA NOSTRA VISIONE

Il coraggio di innovare

Abbiamo sempre osato.

L'azienda Bravo osa sin dai suoi esordi negli anni '70, quando il fondatore, Genesio Bravo, ha inventato Trittico credendo in una sua visione sebbene andasse contro ogni paradigma dell'epoca. Con lungimiranza aveva capito che la sua innovazione avrebbe cambiato la qualità di vita del professionista e l'ha portata avanti per decenni con convinzione e coraggio, senza farsi abbattere mai.

Il tempo gli ha dato ragione.

Oggi, in un mondo che sta radicalmente cambiando le nostre abitudini, la famiglia Bravo rafforza la sua mission originaria: innovare con coraggio. Nel regno culinario dominato dai principi del tempo e della temperatura, abbiamo introdotto un nuovo parametro: la gestione della pressione ambientale che modifica il punto di ebollizione dell'acqua. Lo abbiamo fatto con questa nuova tecnologia, che noi chiamiamo Blow, un soffio, che spazza via i limiti di quello che sapevamo e apre nuovi orizzonti di possibilità nel mondo culinario del dolce e del salato.

Un soffio leggero che lavora gli alimenti preservandone con rispetto le qualità organolettiche e nutrizionali ed esaltandone, senza precedenti, quelle estetiche e aromatiche. E questo è solo il nostro primo nuovo passo verso un mondo tutto da esplorare.

Giuseppe e Stefano Bravo



IL MANIFESTO

Blow, not for everyone

Non importa cosa ti hanno insegnato
o quello che hai sempre fatto.

Non importa quello che dicono gli altri
o quello che pensano.

Importa dove vuoi arrivare tu.

Perché tu sai che il coraggio porta lontano
che innovazione fa rima con rivoluzione
che la lungimiranza non si guarda alle spalle
che la strada più facile non porta al futuro,
ma quella che hai scelto tu, sì.

E non è per tutti.

Ringraziamenti

Grazie ai professionisti che hanno collaborato alla Ricerca & Sviluppo di Blow.

Grazie a tutti coloro che hanno testato Blow, che ci hanno mostrato quello che non riuscivamo a vedere, che ci hanno posto domande, dubbi e perplessità. Grazie a chi ci ha dato filo da torcere e grazie soprattutto all'entusiasmo di quelli che ci hanno visto dentro il futuro.



SIMONE DE FEO

“Con il sistema sottovuoto abbassi il punto di ebollizione, eviti l'ossidazione ed estrai in maniera più efficace le fasi aromatiche. Perfetto per realizzare un gelato solo frutta, marmellate in pochissimo tempo, glasse pronte all'uso, emulsioni aromatiche...

Tutto quello che già potevi fare con la tecnologia Bravo ma sommato ai vantaggi della cottura in ambiente sottovuoto. L'unico limite è la fantasia e la voglia di fare.”



JORDI PUIGVERT

“Il sistema blow introduce un nuovo modo di operare per i pasticceri e per i gelatieri. I benefici della tecnologia sono innumerevoli, primo tra tutti il rispetto degli ingredienti nelle sue componenti: colori, aromi, struttura e consistenze. Oltre a questo, permette di investigare nuove ricette con ingredienti innovativi rendendo unico il prodotto e il processo. Un sistema che non può essere ignorato da un professionista alla ricerca di unicità, avanguardia ed eccellenza.”



I VANTAGGI

Sottovuoto: una scelta rispettosa

Blow permette una lavorazione in sottovuoto diversa da quella comunemente conosciuta. Ciò che viene messo sottovuoto è l'intero ambiente di produzione che coinvolge sia gli ingredienti che i processi di lavorazione come riscaldamento, cottura, miscelazione, agitazione e mixaggio. Più che di cottura sottovuoto parliamo quindi di cottura in ambiente sottovuoto.

Blow permette di lavorare con 5 diversi livelli di vuoto che consentono di cuocere rapidamente a basse temperature, preservando ed esaltando proprietà e sapori di ogni singolo ingrediente, ottimizzando materie prime e dispendio energetico.



I VANTAGGI

I plus di Blow

1/

Personalizzare il processo produttivo

Personalizzare il grado di vuoto, scegliendo in un range da 1 a 5, permette di personalizzare completamente il processo produttivo delle diverse ricette.

2/

Preservare le qualità organolettiche e nutrizionali

Poter gestire il parametro relativo alla **PRESSIONE**, oltre ai parametri di **TEMPO** e **TEMPERATURA**, apre al professionista un ampio ventaglio di possibilità. In particolare, consente la libertà di scegliere la temperatura di ebollizione e, di conseguenza, di cottura del prodotto, preservando enormemente le qualità organolettiche e nutrizionali delle materie prime coinvolte. Poter decidere a quale temperatura far avvenire il cambio di stato molecolare del prodotto offre la possibilità di stabilire, per esempio, il grado di denaturazione delle proteine e di modificazione chimica delle componenti aromatiche.

3/

Ottenere una struttura senza precedenti

La cottura sottovuoto non stressa gli ingredienti. Questi possono dunque mantenere inalterata la loro struttura molecolare, garantendo una texture perfetta nel prodotto finito.

4/

Esaltare aromi e sapori

Questo sistema mantiene inalterato il livello aromatico di ogni ingrediente che si inserisce valorizzando così ogni singolo sapore e odore.

5/

Scegliere cosa valorizzare

Il sistema Blow permette la libertà di scegliere quali qualità valorizzare degli ingredienti utilizzati. Infatti, poter impostare temperature di ebollizione differenti permette di ottenere risultati diversi come l'esaltazione di un componente aromatico specifico piuttosto che la preservazione totale delle qualità organolettiche.

6/

Esaltare i colori e conservare meglio

Questo innovativo processo assicura una minor ossidazione e un mantenimento più vivido dei colori delle materie prime, migliorandone la conservazione nel tempo.



LA MACCHINA

Ergonomia e flessibilità

Abbiamo racchiuso tutta la tecnologia del sottovuoto in un dispositivo da banco piccolo, semplice e versatile, perfetto per il professionista artigianale che necessita di massima flessibilità.

Blow si collega a una o più macchine esistenti che agevolano moltissime lavorazioni di gelateria e di pasticceria, permettendo di realizzarle in modalità sottovuoto.

Un vero accessorio di valore, che si può utilizzare o meno in base alla necessità contingente e, che quando lo si utilizza, fa la differenza.





Dimmi di più...

1/ COME È FATTO BLOW

Blow è una tecnologia da banco funzionale a creare il vuoto che, attraverso un tubo spiralato dotato di valvola di sfogo, si collega ad una macchina per permetterle di lavorare in modalità sottovuoto. Le macchine compatibili con Blow devono essere munite di uno speciale coperchio in polycarbonato dotato di tergovetro e di un imbuto con valvola a farfalla. Blow può lavorare sia con attacco idrico che senza.

2/ PAROLA D'ORDINE: SEMPLICITÀ

L'utilizzo di Blow è permesso da un display ad alta leggibilità con dei comandi a tastiera che permettono di operare in modo semplice, manuale o automatico.

3/ PULIZIA RAPIDA ED EFFICACE

Blow è composto da soli 3 elementi che rendono la pulizia degli stessi facile, veloce, ma soprattutto efficace.

4/ SCEGLI IL GRADO DI VUOTO

Sei tu a scegliere il grado di vuoto per la tua ricetta in modo intuitivo attraverso il display.

5/ 1 PER TUTTI E TUTTI PER 1

1 solo Blow ti permette di lavorare in sottovuoto con più macchine, in tempi diversi. Poca spesa, massima resa! Blow interagisce con Trittico®, Mixcream® e Pastmatic® e non ultimo con Equilibrio, l'esclusivo sistema di lavoro digitale.

6/ LE TUE RICETTE A PORTATA DI APP

Con Blow ti verrà dato in dotazione un pack di ricette dedicato al sottovuoto scaricabile dall'APP gratuita Equilibrio®, ma potrai anche scegliere di usare le tue ricette e averle a portata di mano inserendole in APP.

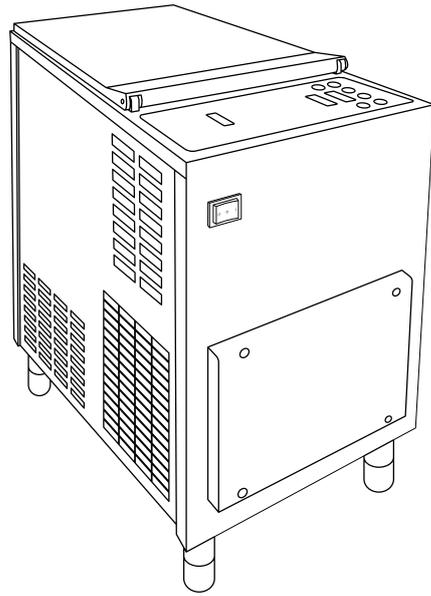
7/ QUANDO USARE BLOW?

Quando vuoi! E quando non la vuoi, la stacchi. Nessuno spreco.



LA MACCHINA

Caratteristiche tecniche



Larghezza	29 cm
Profondità	60 cm
Altezza	55 cm
Peso	31 kg
Potenza	0,5 Kw
Tensione	230V/50-60Hz/1ph



*E se l'unico limite
fosse la fantasia?*





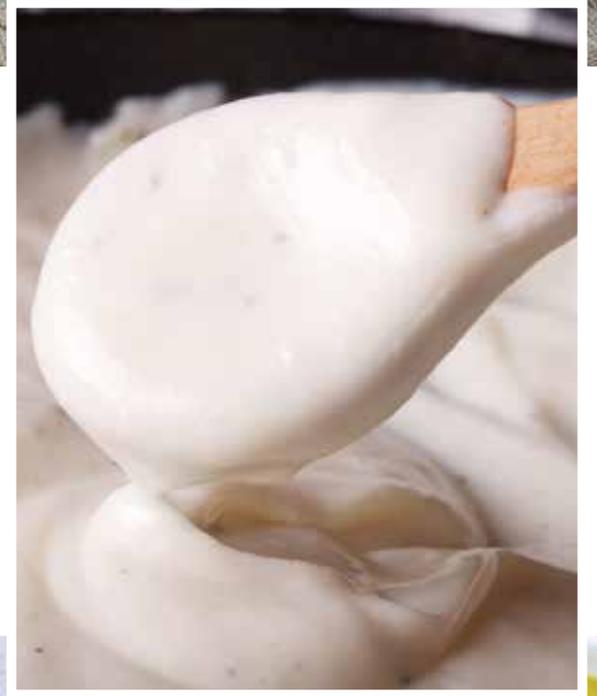
IL SISTEMA MODULARE BRAVO

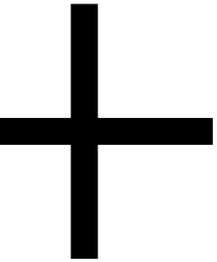
Una sincronia perfetta

Da sempre intuitive, versatili, facili da pulire, ora le macchine marchiate Bravo possono abbinare anche la tecnologia sottovuoto.

Blow è una tecnologia da banco che si collega a Trittico (macchina multi-funzione), Mixcream (cuocicrema) e Pastmatic (pastorizzatore) tramite un tubo spiralato di collegamento. Le macchine compatibili con Blow vengono munite di uno speciale coperchio in policarbonato dotato di tergovetro e di un imbuto con valvola a farfalla. Pertanto, un solo dispositivo Blow ti permette di lavorare in sottovuoto con più macchine, in tempi diversi.







SISTEMA BRAVO

Blow + Trittico

Blow permette di utilizzare la macchina multifunzione Trittico in modalità sottovuoto semplicemente grazie a un tubo di collegamento tra le due tecnologie e a uno speciale coperchio aggiuntivo.

L'impostazione di lavoro può essere manuale o automatica, a scelta.

Naturalmente il vuoto si applica solo alla vasca superiore di Trittico, quindi ai processi di cottura.

Perfetto per coloro che cercano una piccola produzione agile, flessibile e programmata ma anche per coloro che desiderano sperimentare, innovare con prodotti e sapori sempre nuovi e autentici.



I plus nel gelato

Il gelato finito, prodotto con Blow + Trittico, presenta un notevole vantaggio, soprattutto sul prodotto fresco, appena estratto e messo in vetrina:

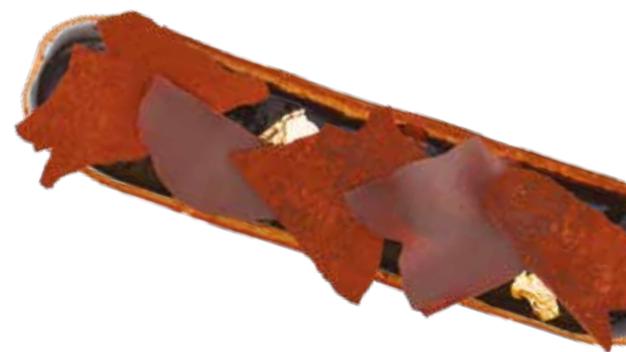
- 1/ MAGGIORE OVERRUN**
- 2/ MIGLIOR PALATABILITÀ**
- 3/ MIGLIOR TEXTURE**

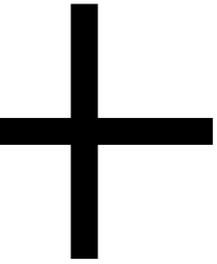


I plus in pasticceria

Il prodotto finito, realizzato con Blow+Trittico, presenta migliori assolute in tutte quelle ricette a base di uova e latte, sia in termini di gusto perché vengono esaltate al massimo le componenti aromatiche, sia in termini di colori che si mantengono più vividi.

Le creme, in particolare la crema pasticciera, presentano una texture perfetta e un'esaltazione di colori e sapori sia sul prodotto fresco, appena estratto, sia su quello conservato.





SISTEMA BRAVO

Blow + Pastmatic

Blow permette di utilizzare il pastorizzatore Pastmatic in modalità sottovuoto, semplicemente grazie a un tubo di collegamento tra le due tecnologie e a uno speciale coperchio aggiuntivo.

Per dare al professionista massima libertà di lavoro sono stati inseriti 3 programmi di lavoro:

1/ AUTOMATICO

Una volta avviato il programma sottovuoto, successivamente e in totale autonomia la macchina ripristina la pressione ambientale nel momento opportuno.

2/ SEMI-AUTOMATICO

Un programma libero che gestisce da solo il vuoto ma permette di scegliere la temperatura e il grado di vuoto con attivazione e spegnimento automatici.

3/ MANUALE

Per gestire manualmente le temperature.



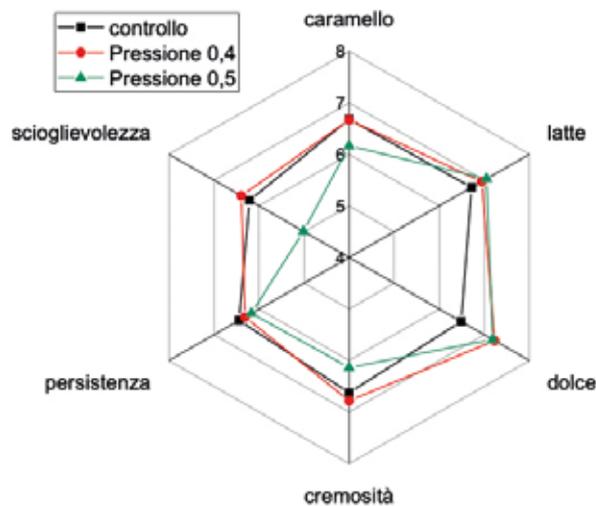
I risultati del DAFNAE

Il gelato finito realizzato con una miscela pastorizzata in sottovuoto presenta un notevole vantaggio soprattutto sul prodotto fresco, consumato a breve:

- maggiore overrun
- esaltazione di alcuni gusti caratteristici del prodotto

Di seguito i risultati ottenuti grazie alla collaborazione con il DAFNAE - Dipartimento di Agronomia, Animali, Alimenti, Risorse naturali e Ambiente dell'Università di Padova.

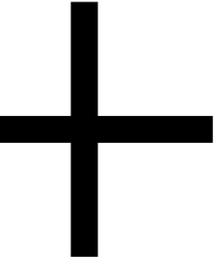
Qui sotto riportiamo il grafico sensoriale del gelato FRESCO, elaborato dall'Università di cui sottolineiamo le differenze marcate del sapore DOLCE.



Dal lavoro di ricerca condotto sulle 6 tesi a confronto l'Università ha tratto le seguenti conclusioni:

“L'applicazione del vuoto ha un effetto sulle caratteristiche sensoriali del prodotto appena ottenuto. In particolare, la percezione dolce risulta più intensa nei campioni sottoposto al vuoto; inoltre a 0,5 bar il gelato presenta una maggiore scioglievolezza. L'applicazione del vuoto nella produzione del gelato influisce sulle caratteristiche fisiche della sua struttura, rilevate con sonda a sfera e sonda a cono.”





SISTEMA BRAVO

Blow + Mixcream

Blow permette di utilizzare il cuocicrema Mixcream in modalità sottovuoto, semplicemente grazie a un tubo di collegamento tra le due tecnologie e a uno speciale coperchio aggiuntivo.

L'abbinamento di Blow ad una tecnologia come il cuocicrema Mixcream permette al professionista di condensare in una macchina studiata per l'artigiano, tutti i vantaggi dei processi produttivi sottovuoto semi-industriali. Mixcream infatti permette di lavorare ingenti volumi di prodotto senza sprechi. Un abbinamento ideale per le grandi produzioni.





Il prodotto finito, realizzato con Blow + Mixcream, presenta migliori assolute in tutte quelle ricette a base di uova e latte, sia in termini di gusto perché vengono esaltate al massimo le componenti aromatiche, sia in termini di colori che si mantengono più vividi.

Le creme presentano una texture perfetta e un'esaltazione di colori e sapori sia sul prodotto fresco, appena estratto, ma anche su quello conservato.





BRAVO NEL MONDO

Da più di 50 anni
a fianco dei nostri
clienti

Bravo Spa - Italy

Via della Tecnica, 5
36075
Montecchio Maggiore
(Vicenza)
Italy

Tel. +39 0444 707700

info@bravo.it

Bravo France 1

13, Rue Jean Jacques
Rousseau
91350 Grigny
France

Ph: +33 01 69 43 50 50

info@bravofrance.fr

Bravo France 2

4, Rue Des Tisserands
72610 Arconnay
France

Ph: +33 08 10 58 81 08

info@bravofrance.fr

Bravo Asia

237 Alexandra Road
#07-01
The Alexcier
Singapore
159929

Ph: +65 62 71 72 30

info@bravo.asia

Bravo North America

10 Tyvola Road,
Suite 130
Charlotte,
NC 28217
USA

Ph: +1980 237 2474

info@bravonorthamerica.com

Bravo Deutschland

Brienerstraße, 55
80333 München
Büro und Showroom:
Steinerne Furt, 78
86167 Augsburg

Ph: +49 82174797381

info@bravodeutschland.de



FOLLOW US



