

# Ovoneve®

ALBUMINE ALTOMONTANTI STABILIZZANTI IN POLVERE

**L'albume che ti risolve i problemi**  
**Ovoneve monta il 25% in più rispetto all'albume fresco,**  
**ed è 5 volte più stabile!\***

**Scelto dalla Nazionale Italiana Pasticceri**

L'albume in pasticceria e in gelateria è un ingrediente fondamentale, particolarmente apprezzato come montante, legante, gelificante ed addensante.

Purtroppo l'uso dell'albume fresco presenta due ordini di problematiche:

- quella igienica, data l'estrema deperibilità di questa materia prima e le problematiche connesse con il suo stoccaggio.
- quella tecnologica, data l'irregolarità di comportamento, causata dalla poca omogeneità dei contenuti di proteine e zuccheri. Per risolvere questi problemi, evitare l'uso di additivi montanti, addensanti e leganti e tornare così alla naturalità è nato OVONEVE: un prodotto con tutti i vantaggi dell'albume fresco... e nessuno dei difetti.



**Il Maestro Pasticcere  
Pier Paolo Magni**

*Mi è stato chiesto dall'amico Leonardo (l'inventore di Ovoneve) di utilizzare in alcuni miei lavori in CAST Alimenti il suo prodotto OVONEVE per verificarne l'applicabilità in alcune preparazioni della pasticceria e della gelateria.*

*Devo subito dire che Leonardo Ricci è una persona squisita e allegra ma anche preparata, attenta, e che i suoi prodotti avranno sicuramente un grande futuro.*

*Personalmente posso dire (come si potrà vedere nelle schede allegate) che i risultati ottenuti sono ottimi, dalla meringa alle decorazioni, tutto ha una tenuta particolare (albume, ghiaccia per decorazioni, meringa cotta ecc...).*

*Sicuramente questo prodotto innovativo ha bisogno di essere "capito" e usato come da indicazione delle "schede di preparazione", ritengo che molta attenzione vada riservata alla preparazione "Idratazione di Ovoneve", per ottenere il totale gonfiamento e diluizione nell'acqua, che, di conseguenza, permetterà alla massa di montare benissimo, trattenendo la parte liquida.*

*Mi piace pensare di eliminare le graniture anche in eccessiva montatura, e che non avvenga sineresi se mescolo con panna montata. Questa e altre positività notate mi hanno fatto apprezzare particolarmente Ovoneve ed invito i miei colleghi pasticceri/gelatieri a provarlo, sicuro di consigliare loro un ottimo prodotto.*

Pier Paolo Magni

Brescia, 28 ottobre 2003



**Ovoneve è stato scelto come albume dalla Squadra Nazionale Italiana di Pasticceria, dalle più prestigiose compagnie di navigazione presenti nel mediterraneo, da prestigiosi pasticceri, gelatieri e ristoratori europei.**



# Ovoneve®

ALBUMINE ALTOMONTANTI STABILIZZANTI IN POLVERE



## Ovoneve in Pasticceria

Spumiglie, Torroni, Meringa all'italiana, Amaretti, Pasta di mandorle, Glasse e tutti gli usi dell'albume suggeriti dalla tradizione pasticceria italiana; Come stabilizzante in aggiunta all'albume fresco o pastorizzato e alla panna da montare; Come gelificante in bavaresi e nella panna cotta per ridurre il tenore di grassi.

## Ovoneve nella Cucina Professionale

Come legante per ripieni ed impanature, montante per soufflé, addensante per salse.



### Ovoneve

Albumine altomontanti stabilizzate in polvere ad esclusivo uso professionale

**Modalità di impiego:** miscelare lentamente al prodotto fino alla completa dispersione 10 volte il suo peso in acqua, poi montare normalmente.

### Contenuti:

Proteine 80% Min.

Ceneri 5% Max.

Umidità 8% Max.

Carboidrati 4% Max.

Altri microelementi 6% + o - 1% C.a.

Valori nutrizionali per 100 gr di prodotto

375 Kcal / 1570Kj



**Durata del prodotto:** 24 mesi

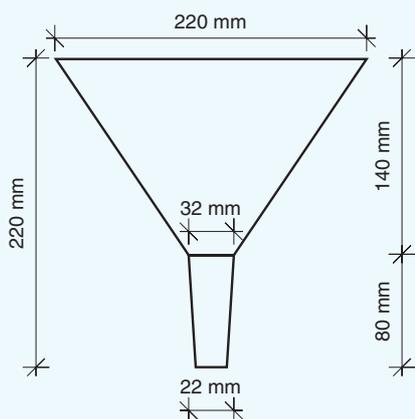
**Confezione:** Cartoni da 5 sacchetti da 1 Kg  
o 1 sacchetto da 25 Kg

### Caratteristiche chimiche/capacità montante/stabilità

pH	5,30
Montaggio* (cm)	14
Tenuta* (minuti)	18
Sgocciolato* a 30 minuti (ml)	6

### Caratteristiche microbiologiche

Carica batterica totale	5.000 per g max
Lieviti e muffe	10 per g max
Salmonelle	assenti in 50 g



## Test di montaggio e stabilità \*

Miscelatore Hobart Tipo N50 con tazza da 1 gallone

20 g di Ovoneve

200 ml di acqua a 12 - 15° C

Un imbuto (vedi disegno)

Un cilindro graduato da 100 ml con diametro 27 mm

Versare l'acqua nella tazza del miscelatore e quindi l'albumina nell'acqua, curando che si disperda sull'intera superficie; azionare il miscelatore a velocità 1 sino allo scioglimento della polvere; passare quindi alla velocità 3 per 3'; spegnere il miscelatore e spianare la schiuma, togliendo le asperità e compattando le eventuali bolle d'aria createsi all'interno della stessa; misurare l'altezza della schiuma al centro della tazza.

Non appena ultimata la prova sopradescritta riempire con la schiuma l'imbuto di cui al disegno, curando che non vi siano vuoti o bolle d'aria; mettere l'imbuto nel cilindro graduato; misurare il tempo che intercorre sinché la prima goccia di albume liquido cade nel cilindro graduato e lo sgocciolato a 30'.