



SINCE 1967, WE SHARE THE SAME PASSION



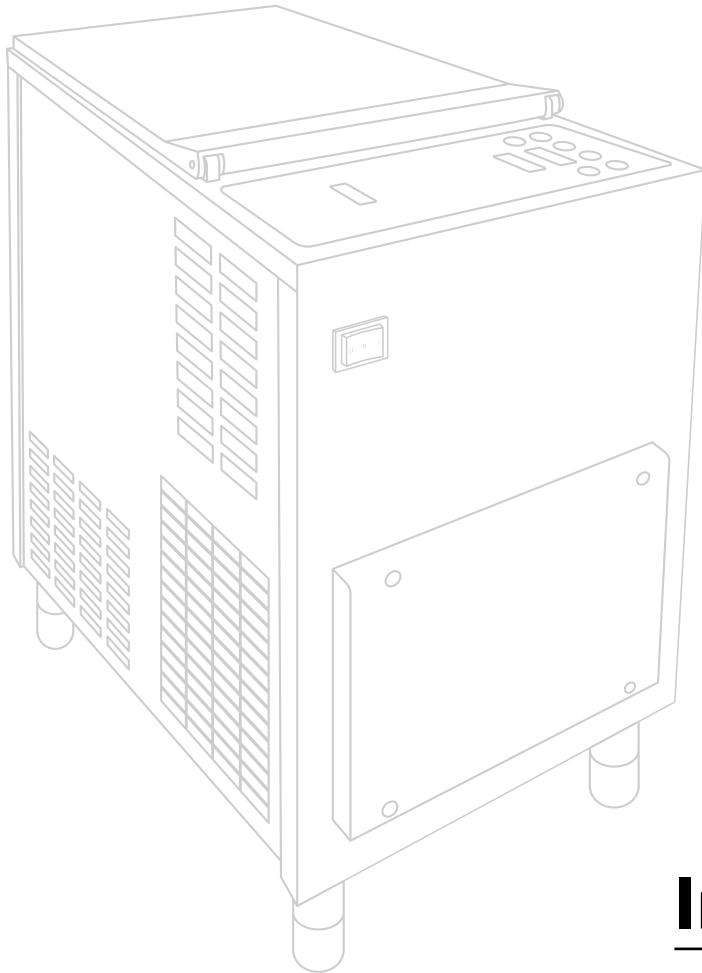
sottovuoto

blow sottovuoto

Il coraggio di innovare

multi-purpose technology

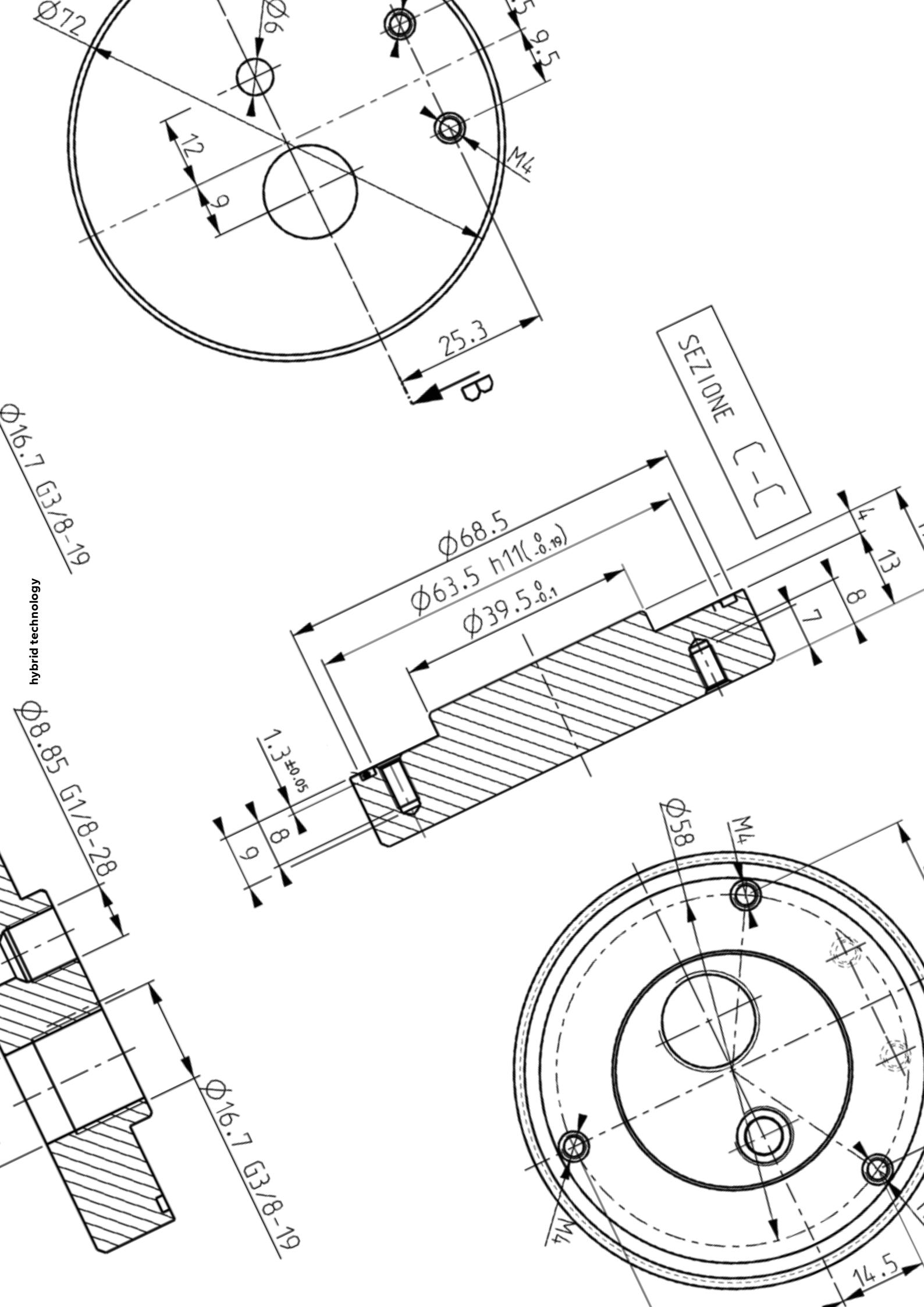




Indice

- 5 /** La nostra visione
- 6 /** Il manifesto
- 7 /** Sottovuoto: cosa significa?
- 8 /** Perché Blow
- 10 /** I plus di Blow
- 12 /** I vantaggi di Blow per la gelateria
- 13 /** I vantaggi di Blow per la pasticceria
- 14 /** Blow fa al caso tuo?
- 16 /** Il sistema modulare Bravo
- 17 /** Blow + Trittico
- 18 /** Blow + Pastmatic
- 20 /** Blow + Mixcream
- 22 /** Ringraziamenti





LA NOSTRA VISIONE

Il coraggio di innovare

Abbiamo sempre osato.

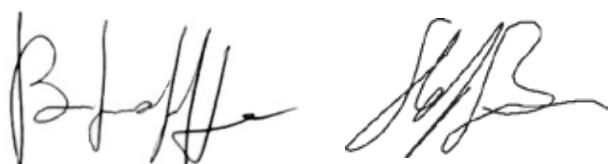
L'azienda Bravo osa sin dai suoi esordi negli anni '70, quando il fondatore, Genesio Bravo, inventò Trittico credendo nella sua visione, sebbene andasse contro ogni paradigma dell'epoca. Con lungimiranza aveva intuito che la sua innovazione avrebbe cambiato la qualità di vita del professionista e l'ha portata avanti per decenni con convinzione e coraggio, senza mai farsi scoraggiare. Il tempo gli ha dato ragione.

5

Oggi, in un mondo che sta radicalmente cambiando le nostre abitudini, la famiglia Bravo rafforza la sua missione 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 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.

Come lo abbiamo fatto? A modo nostro, mettendo l'ottimizzazione, la semplicità e la qualità tecnologica prima di tutto, come abbiamo sempre fatto. Ottimizzazione degli spazi, delle risorse, dei costi. Semplicità di utilizzo e di pulizia. Qualità tecnologica Bravo.

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.

FACCIAMO CHIAREZZA

Sottovuoto: cosa significa?

Blow permette una lavorazione in sottovuoto diversa da quella comunemente conosciuta poiché coinvolge l'intero ambiente di produzione, che comprende sia gli ingredienti, sia i processi di lavorazione -riscaldamento, cottura, miscelazione, agitazione e mixaggio, si parla infatti di **cottura in ambiente sottovuoto**.

COME FUNZIONA?

La tecnologia sottovuoto riduce la pressione all'interno della vasca di cottura creando una diversa atmosfera in cui si cuoce il prodotto.

QUALI RISULTATI SI OTTENGONO?

- Preservazione delle qualità organolettiche
- Conservazione delle sostanze aromatiche
- Minor ossidazioni degli elementi della ricetta
- Rallentamento del processo di invecchiamento dell'alimento
- Minor denaturazione della componente proteica
- Struttura finale più omogenea

IN PRATICA?

- **Abbassa il punto di ebollizione dell'acqua**
= permette di cuocere a temperature inferiori
- **Riduce l'ossigeno presente nella vasca di cottura**
= riduce l'ossidazione degli ingredienti



PERCHÈ BLOW

Perché acquistare una macchina quando basta un accessorio?

1/ ERGONOMIA E FLESSIBILITÀ

Blow racchiude tutta l'avanguardia tecnologica della lavorazione sottovuoto in un optional piccolo e versatile: un dispositivo da banco di dimensioni ridotte che può collegarsi a Trittico, Pastmatic e Mixcream Bravo dotati della specifica predisposizione, e che può essere attivato o disattivato a discrezione delle esigenze di produzione del momento, per la massima flessibilità produttiva.

Il collegamento alla rete elettrica avviene attraverso una comune presa monofase (schuko). Inoltre, può lavorare sia con attacco idrico sia senza, eccetto nel caso si utilizzi per produrre riduzioni, ovvero prodotti concentrati che richiedono una disidratazione continua (marmellate, composte, glasse...)



2/ PRATICITÀ

Blow permette di lavorare in modalità sottovuoto collegandosi tramite un tubo spiralato dotato di valvola di sfogo a ciascuna macchina, la quale deve essere equipaggiata di uno speciale coperchio in policarbonato dotato di tergivetro e di un imbuto con valvola a farfalla.



3/ SEMPLICITÀ D'USO

1 display, 4 tasti e 2 modalità:

- **automatica**, gestita dal software della macchina Bravo senza necessità d'intervento da parte dell'utente/operatore
- **manuale**, per modificare le ricette esistenti o sperimentare nuovi processi



4/ PULIZIA RAPIDA ED EFFICACE

Blow è composto da soli 3 elementi (macchina, tubo e coperchio con imbuto) che rendono la pulizia facile, veloce e più di tutto efficace.



5/ GRADO DI VUOTO IMPOSTABILE

In modalità manuale, Blow permette di scegliere facilmente da display 5 diversi livelli di vuoto corrispondenti a diverse temperature di cottura, che consentono di cuocere rapidamente a basse temperature preservando ed esaltando proprietà e sapori di ogni singolo ingrediente, ottimizzando l'impiego materie prime e il dispendio consumo energetico di ogni ricetta.



6/ UNO PER TUTTI E TUTTI PER UNO

Un solo dispositivo Blow ti permette di lavorare in sottovuoto con più macchine, in tempi diversi, ottimizzando in questo modo l'investimento. Blow interagisce con Trittico®, Mixcream® e Pastmatic® e non ultimo con Equilibrio, l'esclusivo sistema di lavoro digitale.



7/ OGNI RICETTA A PORTATA DI APP

Blow è accompagnato da un pack di ricette dedicato al sottovuoto scaricabile dall'app gratuita Equilibrio®, tuttavia potrai sempre scegliere di usare le tue ricette e averle a portata di mano in ogni momento, inserendole direttamente nella tua libreria all'interno dell'app.



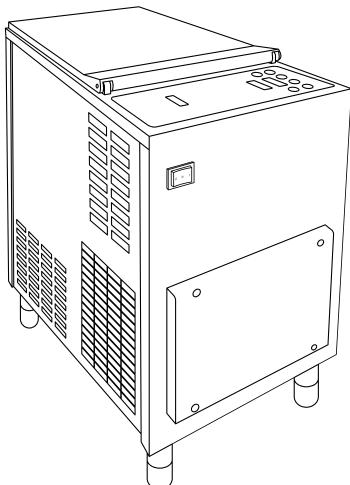
8/ QUANDO USARE BLOW?

Quando vuoi. E quando non lo vuoi, lo stacchi. Nessuno spreco.



LA MACCHINA

Caratteristiche tecniche



Larghezza	29 cm
Profondità	50 cm
Altezza	60 cm
Peso	15 kg
Alimentazione	230 V/Hz/Ph

I VANTAGGI

I plus di Blow

+ PERSONALIZZARE E MIGLIORARE IL PROCESSO PRODUTTIVO

Impostare il grado di vuoto, scegliendo in un range da 1 a 5, permette di personalizzare completamente il processo di realizzazione delle diverse ricette e, grazie a questa flessibilità, di disporre una migliore organizzazione del sistema produttivo.

+ OTTENERE UNA MINORE DEGRADAZIONE DELLE QUALITÀ ORGANOLETTICHE E NUTRIZIONALI

Potere 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 modifica chimica delle componenti aromatiche.

+ ESALTARE I COLORI

Questo innovativo processo assicura una minor minore ossidazione e un mantenimento più vivido dei colori delle materie prime.



+ OTTENERE UNA STRUTTURA E UNA QUALITÀ 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. Inoltre, grazie all'utilizzo di basse temperature di cottura, vi è un minore disidratazione del prodotto.

+ ESALTARE AROMI E SAPORI

Grazie al coperchio a chiusura ermetica che impedisce la dispersione di aromi, sapori e odori, questo sistema mantiene inalterato il livello aromatico di ogni ingrediente che si inserisce inserito, valorizzandone ogni caratteristica.

+ SCEGLIERE COSA VALORIZZARE

Blow offre la libertà di scegliere quali qualità degli ingredienti utilizzati valorizzare all'interno di una ricetta, cambiandone la visione senza alternarne l'equilibrio. Per esempio, poter impostare un differente grado di vuoto o diverse temperature di ebollizione permette di ottenere risultati alternativi, come l'esaltazione di un componente aromatico specifico, una diversa consistenza, o la preservazione totale delle qualità organolettiche.

+ MIGLIORARE LA CONSERVAZIONE

Rispetto alla cottura tradizionale, nel sistema sottovuoto la conservazione dei prodotti è notevolmente incrementata. Vi è infatti un mantenimento delle caratteristiche tipicamente deperibili e non salvaguardabili come per esempio la freschezza di aromi e sapori appena cotti.

+ PIANIFICARE GLI ACQUISTI E RISPARMIARE

Il calo di peso è drasticamente ridotto. Nella cottura tradizionale si ha una perdita di peso media che varia dal 20% al 35%, mentre nel sottovuoto si riduce dal 5% all'8%. È ridotta anche la quantità di aromi e condimenti impiegati, in quanto il prodotto non perde la sua concentrazione.

BLOW fa al caso tuo?

Per chi non vuole una macchina
per fare solo sottovuoto ma
una macchina che fa anche
sottovuoto.

Per chi vuole aumentare la
qualità percepita del prodotto
ottimizzando l'uso della
materia prima.

Per chi vuole il non plus
ultra della tecnologia
per la qualità, senza
compromessi.



I vantaggi di Blow per la gelateria

Il gelato finito presenta notevoli vantaggi, soprattutto per quel che riguarda il prodotto fresco appena estratto e messo in vetrina.

Effetti della produzione in sottovuoto	Vantaggi sul prodotto gelato	
Riduzione dimensioni globuli di grasso	Migliore palatabilità e texture	Aumento dell'overrun
Distribuzione più uniforme delle particelle dei globuli di grasso		
Dimensioni minori bolle di aria		
Minore stress termico		
Minore ossidazione componenti	Mantenimento delle caratteristiche cromatiche e miglioramento caratteristiche organolettiche	Ottenimento prodotti di alta qualità con minor quantità di alcune materie prime (risparmio economico)
Riduzione quantità ingredienti		

Inoltre, il sistema sottovuoto diventa utilissimo in gelateria per realizzare riduzioni o concentrati di frutta fresca di stagione, da utilizzare durante tutto l'anno. Potendo programmare l'acquisto si ottengono vantaggi in termini di organizzazione della produzione e di risparmio economico.

Effetti della produzione in sottovuoto	Vantaggi sul prodotto riduzioni
Minore stress termico	
Minore ossidazione componenti	Mantenimento delle caratteristiche cromatiche e miglioramento caratteristiche organolettiche

I vantaggi di Blow per la pasticceria

Il prodotto finito presenta migliorie 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. Nella pasticceria i vantaggi sono peculiari di ogni specifico prodotto. Vediamone alcuni:

▲ Crema pasticcera

Effetti della produzione in sottovuoto	Vantaggi sul prodotto crema pasticcera
Riduzione dimensioni globuli di grasso	Migliore palatabilità e texture
Distribuzione più uniforme delle particelle dei globuli di grasso	
Minore stress termico	Sapori e caratteristiche organolettiche esaltate e mantenimento delle caratteristiche cromatiche
Minore ossidazione componenti	
Riduzione quantità ingredienti	Ottenimento prodotti di alta qualità con minor quantità di alcune materie prime (risparmio economico)

Inoltre, il sistema sottovuoto diventa utilissimo in gelateria per realizzare riduzioni o concentrati di frutta fresca di stagione, da utilizzare durante tutto l'anno. Potendo programmare l'acquisto si ottengono vantaggi in termini di organizzazione della produzione e di risparmio economico.

▲ Ganache

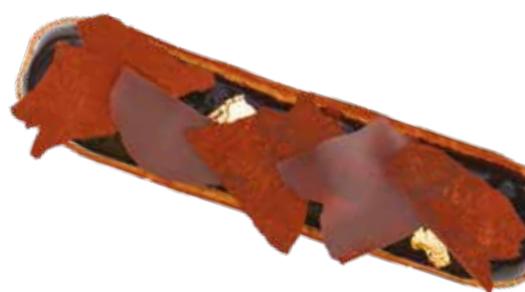
Effetti della produzione in sottovuoto	Vantaggi sul prodotto ganache
Riduzione dimensioni globuli di grasso	Migliore consistenza (finezza della struttura), texture e palatabilità finale (scioglievolezza in bocca)
Distribuzione più uniforme delle particelle dei globuli di grasso	
Minore stress termico	Sapori e caratteristiche organolettiche esaltate

▲ Riduzioni: marmellata, glassa, concentrati

Effetti della produzione in sottovuoto	Vantaggi sul prodotto ganache
Minore stress termico	Mantenimento delle caratteristiche cromatiche e miglioramento caratteristiche organolettiche
Minore ossidazione componenti	



15



IL SISTEMA MODULARE BRAVO

Una sinergia perfetta

Da sempre intuitive, versatili, facili da pulire, ora le macchine marchiate Bravo possono abbinare anche la tecnologia sottovuoto, semplicemente grazie a un tubo di collegamento tra le due tecnologie e a uno speciale coperchio aggiuntivo.



Blow + Trittico

Nella modalità di lavorazione sottovuoto abbinata a Trittico, l'impostazione di lavoro può essere manuale o automatica, a scelta. Il vuoto si applica solo alla vasca superiore, 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.

Programmi disponibili

VERSIONE EVOMIX

Mantenimento Libero	
Gelato	
Crema Pasticcera (Stile Italiano)	
Crema Pasticcera (Stile Francese)	
Ganache Cioccolato da taglio	
Ganache Cioccolato da pasticceria	Evomix
Crema al Limone	
Crema al Limone	Evomix
Confettura di Frutta	
Gelatina di Frutta	
Cremoso al Mango	
Cremoso Cioccolato	
Cremoso Cioccolato	Evomix
Besciamella	
Flan Parigino	



Blow + Pastmatic

Per dare al professionista massima libertà di lavoro, per il pastorizzatore Pastmatic abbinato a Blow sono stati inseriti 3 programmi di lavoro:

1. **AUTOMATICO:** una volta avviato il programma sottovuoto, nel momento opportuno e in totale autonomia, la macchina ripristina la pressione ambientale
2. **MANUALE:** per gestire manualmente le temperature, il tempo di mantenimento e il grado di vuoto



Programmi disponibili

Pastorizzazione 65

Pastorizzazione Libera USR

I RISULTATI DEL DAFNAE

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

- maggiore overrun
- esaltazione di alcuni gusti caratteristici del prodotto

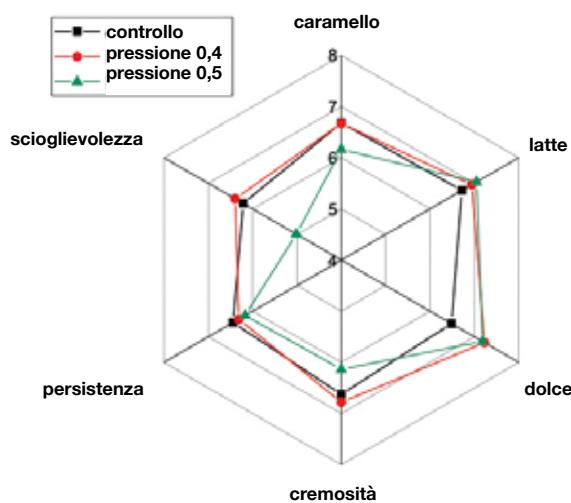
Di seguito i risultati ottenuti grazie alla collaborazione con il DAFNAE - Dipartimento di Agronomia, Animali, Alimenti, Risorse naturali e Ambiente dell'Università di Padova.

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."

61



Blow + Mixcream

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.



Programmi disponibili

Crema pasticcera

Confettura di frutta

Flan parigino

Crema al limone



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."

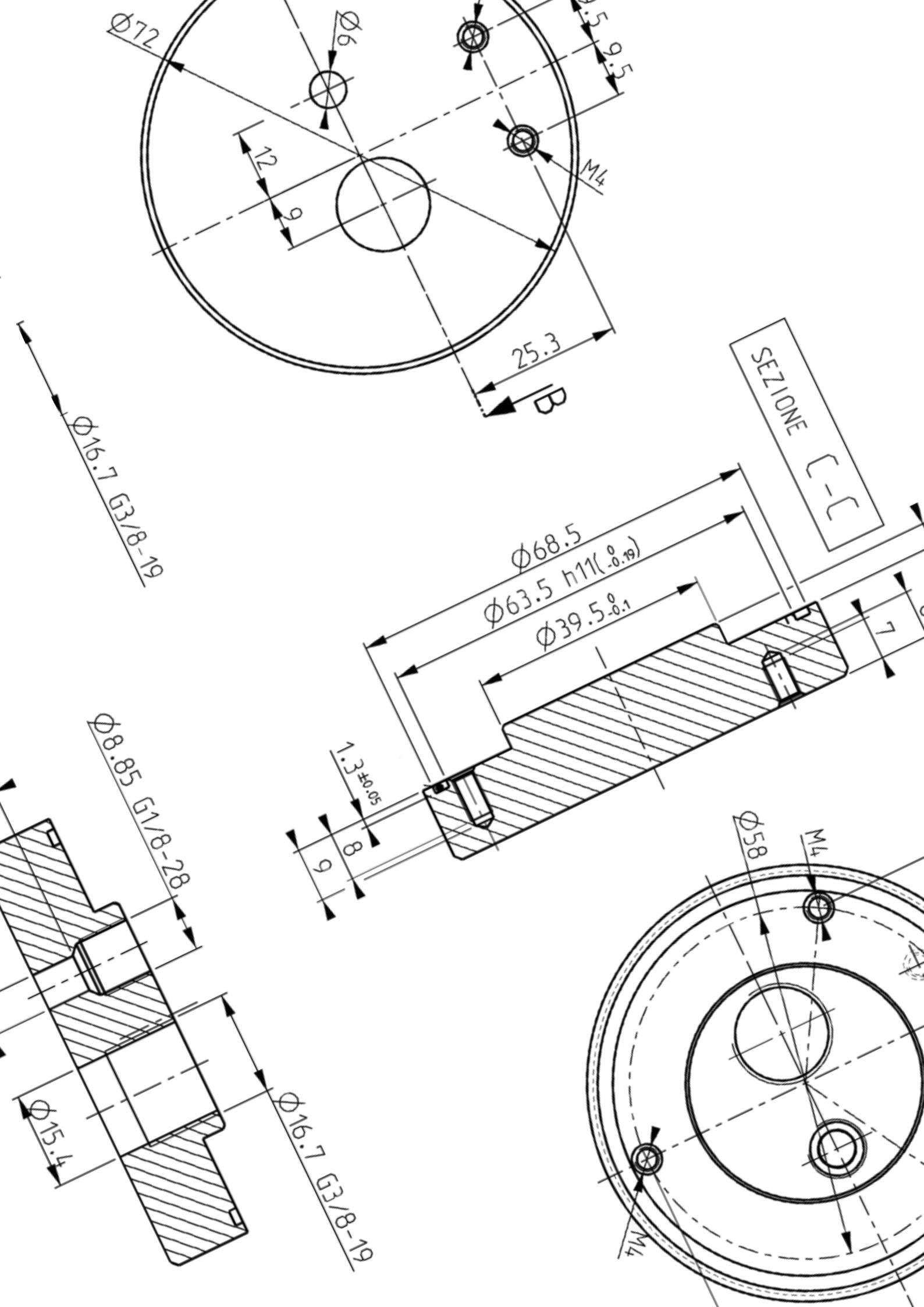
JORDI PUIGVERT >

"Il sistema Blow introduce un nuovo modo di operare per i pasticceri e per i gelatieri. I benefici delle 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."

ARIEL SEGESER >

"Con Blow sono stato in grado di spingermi oltre i limiti di ciò che prima ritenevo tecnicamente impossibile; trasformare in prodotti quelle idee che sembravano solo parte dell'immaginazione. Nuovi metodi di cottura, processi termici basati sul rispetto degli ingredienti che riescono a preservarne e a esaltarne tutta la nobiltà, riduzione dei tempi di lavorazione; Blow è lo strumento per affrontare tutte le sfide delle nuove tendenze nel mondo della gelateria, della pasticceria e del cioccolato."







SINCE 1967,
WE SHARE
THE SAME
PASSION

HEADQUARTERS Bravo S.p.A.
Montecchio Maggiore - Vicenza, Italy
t. +39 0444 70 77 00
e. info@bravo.it

bravo.it

