

# IL GOLOSONE

Sono Roberto Balzari,  
titolare della Gelateria-Pasticceria “IL GOLOSONE”.  
Il giorno 09 settembre 2022 nel mio negozio ho voluto  
testare gli effetti del “COMBIPLUS”.

Il test l’ho effettuato su una produzione di biscotti di  
frolla al burro cotti in un forno elettrico ventilato.

Per fare la prova in maniera corretta e realistica ho  
preparato 4 teglie con lo stesso numero di biscotti  
della stessa forma a cuore creati con lo stesso  
stampo di uguale spessore, perciò di uguale  
grammatura.

Ho infornato le teglie una per volta cronometrando i  
tempi per la cottura.

Le prime due teglie sono state infornate come ho  
sempre fatto senza il “COMBIPLUS”.

Prima di procedere con le altre due ho portato  
all’interno dell’attività in laboratorio il “COMBIPLUS”  
e l’ho lasciato lavorare nell’ambiente per circa 30  
minuti, dopo di che ho infornato, sempre una per  
volta, le due teglie restanti.

Il risultato ottenuto è davvero importante  
sia in termini di qualità che in tempi di  
cottura.



# IL GOLOSONE

I tempi di cottura si sono ridotti del 15% che significa più produzione nell'arco della giornata e in base alla tipologia del forno si traduce anche in un ottimo risparmio energetico.

La qualità dei biscotti è migliorata a livello visivo, strutturale e soprattutto nell'intensità del gusto con un sapore più pulito al palato.



Questi biscotti sono cotti senza il “COMBIPLUS” si nota una colorazione più scura tendente al bruciato per arrivare alla giusta cottura al cuore del biscotto.



Questi cotti con il “COMBIPLUS” hanno una cottura perfetta al cuore con un tempo minore e quindi senza la bruciatura sul bordo.



Il biscotto risulta essere più morbido alla rottura e più morbido al palato.

# IL GOLOSONE

Concludendo la mia esperienza con il “COMBIPLUS” è stata molto positiva.

La scelta del biscotto al burro “Frolla Milano” non è stata casuale, è un prodotto compatto senza lievitazione quindi senza alveolo con un basso contenuto di liquidi, questo vuol dire che per qualsiasi altro prodotto i dati rilevati e le mie considerazioni posso soltanto migliorare.

Dal punto di vista economico ho constatato una velocità maggiore in fase di cottura, che si traduce in più produzione in minor tempo, perciò un risparmio energetico e soprattutto una minor perdita di peso visto che il prodotto cuoce prima.

Qualitativamente un prodotto migliore a livello strutturale, visivo e nel gusto, con un mantenimento prolungato nel tempo della fragranza, del profumo e del sapore.

Balzari Roberto



Permetto la pubblicazione mezzo stampa di questa dichiarazione

Il GOLOSONE di Balzari Roberto, via Bari 2, 20143, Milano  
P.iva 12015490159