

UM SONHO IRRESISTÍVEL DE TURIM À SÃO PAULO



Os olhos de Carlo Bauducco já buscavam novos horizontes quando brilharam com as histórias vindas do Brasil. Um amigo contou que, em São Paulo, o pão ainda era feito de maneira manual e propôs o negócio. Carlo compraria máquinas de modelar pão e ele as venderia nas padarias e docerias da cidade. Meses depois, sem notícias das máquinas ou do dinheiro, Carlo deixou a Itália e embarcou na viagem mais longa de sua vida.



1948

A TRADIÇÃO DE NATAL

Depois de dois meses em São Paulo, Carlo Bauducco já havia recuperado parte do seu investimento no negócio das máquinas de pão e estava pronto para voltar para casa quando algo chamou sua atenção. No Brasil, quase ninguém fazia panettone. E a ideia de trazer sua receita de família, da região de famosos confeitores da Itália, era de dar água na boca. Sr Carlo encomendou máquinas e a família logo chegou para ajudar. Com a família unida, cuidando dos negócios com carinho, o bolo de Natal da Bauducco não demorou para conquistar

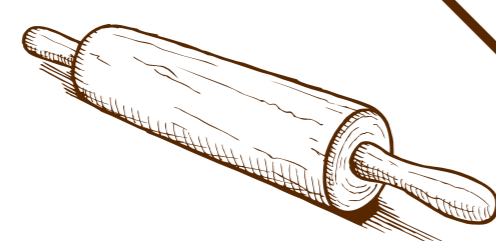
a freguesia por aqui. Além dos brasileiros, as famílias de imigrantes alemães, libaneses, portugueses, japoneses, que viviam em São Paulo passaram a adotar a tradição italiana.

1952. A FAMÍLIA ABRE SUA PRIMEIRA DOCEIRA.



Em 1952, Carlo, Margherita e o filho Luigi, inauguraram

a primeira doceira Bauducco, no bairro do Brás. De lá para cá, a receita do pão doce enriquecido com frutas rendeu mais histórias do que qualquer um poderia imaginar.



PANE DI TONI

DIZ A LENDA QUE TUDO COMEÇOU ASSIM:

“Existia na Itália um pobre ajudante de padeiro que trabalhava horas a fio. Na véspera de Natal do ano 900, já tarde da noite, seu patrão mandou que preparasse uma fornada de pães e a torta de Natal para servir à sua família e convidados na ceia. O rapaz, que havia passado a noite em claro com sua mãe doente, estava muito cansado. Sem querer, derrubou as uvas passas que eram para a torta na vasilha onde descansava a massa do pão. Desesperado, misturou logo os outros ingredientes da torta de Natal, no pão: frutas, ovos, leite, manteiga e açúcar. E foi embora deixando o castigo para o dia seguinte. Logo de manhã, o patrão o esperava na porta. Mas para sua surpresa, ele felicitou o rapaz encantado com sua nova receita e a batizou de: “Pane di Toni”, em sua homenagem.

A novidade fez tanto sucesso que Toni passou a ser sócio do negócio e ganhou muito dinheiro vendendo o pão doce que, mais tarde, ganharia o apelido de panettone.”



52 HORAS DE PREPARO

A MESMA RECEITA DESDE 1952

Até hoje o panettone Bauducco é preparado do mesmo jeitinho.

Um processo artesanal, de confeitaria, que leva carinho, cuidado e muita dedicação, por cinquenta e duas horas.

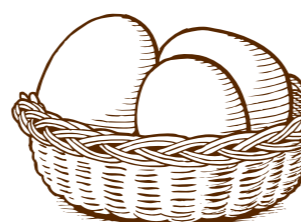
A receita de família é preparada sem pressa, deixando a massa descansar o tempo necessário para preservar as qualidades dos ingredientes e trazer todo o aroma, o sabor e a textura que você reconhece, de olhos fechados.



O PREPARO:

1. Tudo começa com a massa madre, o nosso fermento natural. Pegamos parte dessa massa viva e colocamos mais água e farinha para que ela seja multiplicada. Depois, deixamos ela descansar e o processo se repete, a cada quatro horas. A outra parte da massa madre guardamos a sete chaves. Assim essa história pode se repetir para sempre.

2. Quando a massa estiver preparada, é hora de colocar os ingredientes. Açúcar, manteiga, ovos selecionados e água. Tudo é misturado com vontade e a massa repousa tranquilamente.



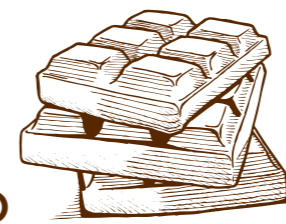
3. Doze horas depois, entram os ingredientes escolhidos com carinho: gemas de ovos, manteiga e leite. E também os mais sofisticados para enriquecer a receita: frutas cristalizadas, gotas de chocolates, amêndoas, damasco, ameixas e outros toques especiais.

4. Com a massa pronta, ainda deixamos ela descansar mais um pouquinho. Então, ela é cortada e, cada pedaço, é enrolado em bolinhas que são colocadas nas formas de papel. As formas são levadas, delicadamente, em uma câmara quente e úmida, para a massa crescer e atingir o topo da forminha.

5. A mágica acontece no forno. Lá, as massas recebem o calor intenso que as transforma em deliciosos panettones. Depois de assados, deixamos que esfriem, sem pressa. E, finalmente, a receita de família mais esperada do ano pode ser compartilhada com os amigos, na nossa ou na sua casa.

chocottone

DUAS PAIXÕES EM UM ÚNICO E IRRESISTÍVEL BOLO



Em 1978, Massimo Bauducco, neto mais velho do Sr. Carlo teve uma deliciosa ideia:

unir duas paixões nacionais, o panettone e o chocolate.

Os mais velhos ficaram preocupados com a ideia de mexer em uma receita de família desse jeito. Mas, para nossa sorte, ele conseguiu convencer a família e criar uma das receitas mais adoradas da Bauducco.



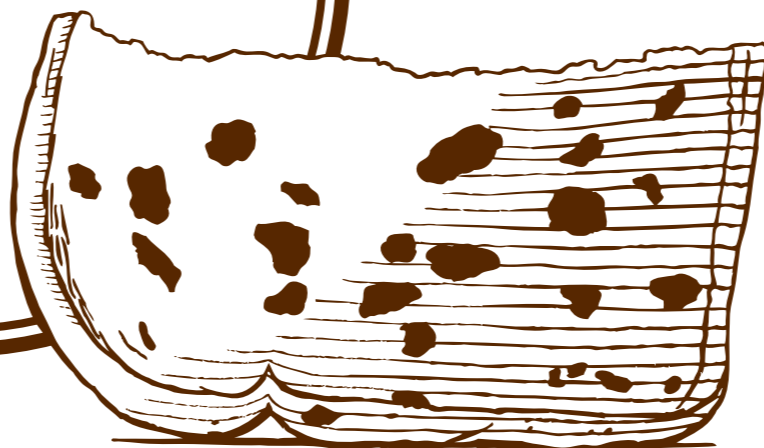
HISTÓRIA DO PÃO DOCE

UM PÃO ESPECIAL

Há muitos anos os romanos já preparavam um grande pão redondo enriquecido com frutas para simbolizar o sol e pedir que o astro voltasse a brilhar o quanto antes. As famílias do Norte da Itália reuniam-se ao redor do pão doce especial e, antes de levá-lo ao forno, faziam uma cruz no topo para simbolizar a partura nas quatro estações do ano. Depois que o Império Romano tornou-se cristão, na

Pão especial

O Panettone Bauducco a gente reconhece, de olhos fechados.

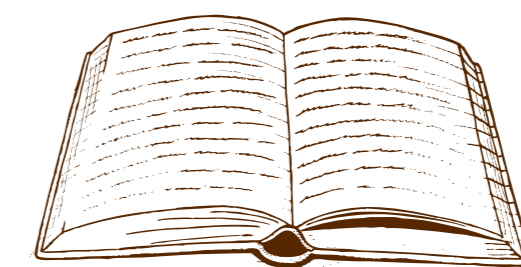


Idade Média, rituais pagãos foram adaptados. O gesto passou a ter o significado de bênção e o bolo com frutas ganhou uma data para ser compartilhado: 25 de dezembro.

MASSA MADRE O SEGREDO DA BAUDUCCO

A massa madre é a origem da Bauducco. É a massa viva que traz em si a memória dos mestres confeitores do Norte da Itália e imprime a tradição de nossa família, passada por gerações em forma de aromas, texturas e sabores. Do único e precioso pedaço trazido da Itália, em 1948, nasceram os primeiros panettones Bauducco. Desde então a massa madre vem sendo multiplicada. Um trabalho que requer dedicação, todos os dias do ano. Na Bauducco, as massas são colocadas em uma sala especial, chamada, não por acaso, de sala dos bebês. Lá, adormecem na temperatura ideal, com a luz certa e são alimentados com água e farinha, de tempos em tempos, para que a corrente nunca se quebre. Há 60 anos, essa mesma massa madre recheia o panettone Bauducco de boas lembranças. E é por isso que você resgata deliciosas emoções, logo na primeira mordida.

RECEITAS DA CASA



A Casa Bauducco resgatou antigas receitas de família e criou novidades inspiradas na tradicional confeitaria italiana. Fique à vontade para degustar cada uma delas. Afinal, estamos em família e você já é de casa.



O original Panettone Bauducco

Entre tantas delícias é claro que panettone é convidado de honra nessa casa. Aqui você pode degustar as receitas mais especiais, fresquinhas, todos os dias do ano. Nossa receita de família ganhou ingredientes especiais como damascos, amêndoas e coberturas crocantes. Dizem as bocas cheias que ficou irresistível.



CONFEITOS TRADICIONAIS

Pães e bolos resgatam as clássicas receitas italianas ricas em sabores e ingredientes. Tem pão italiano, pão integral com uva passa, pão sete grãos, ciabata... Os bolos caseiros e os muffins estão leves, macios, molhadinhos, daquele jeitinho que não esfarela. Assim não sobra uma só migalha para contar vantagem. Tudo saído de nosso forno.

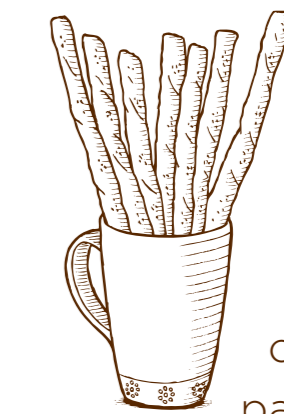
LEGÍTIMOS BISCOITOS ITALIANOS



Grandes trunfos da gastronomia italiana, os legítimos biscoitos amanteigados ficaram ainda mais crocantes e deliciosos com a nossa receita. E com um cafezinho brasileiro, va bene!

O VERDADEIRO GRISSINI

Obra prima da Casa Bauducco é o verdadeiro grissini. Esses produtos salgados, de trabalhosa confecção, são preparados com muita habilidade pelos nossos confeitores. A massa é esticada com todo cuidado antes de assar para que os grissinis fiquem fininhos e crocantes. Depois, alguns são temperados com azeite, sal grosso e alecrim. Outros, com queijo parmesão ou gergelim. Ficou sem palavras? Que tal: Bravo!



DIVINA FOCACCIA

Macia, leve e muito saborosa. A nossa focaccia se resume em uma palavra: divina! Coberta com parmeggiano e tomate ou com uma fina camada de azeite, alecrim e sal grosso, não tem quem não queria um pedaço.