

# DISCIPLINARE DI PRODUZIONE

## Cuneesi al Rhum

### Articolo 1

#### Nome del prodotto

E' un prodotto dolciario avente origine nel territorio Cuneese.

### Articolo 2

#### Descrizione del prodotto

La denominazione **Cuneese al Rhum** indica il prodotto dolciario ottenuto dalla lavorazione di un impasto a base di cioccolato fondente, rhum, cacao amaro, zucchero, latte intero, albume e tuorlo d'uovo, farina di grano tenero tipo 00. Al momento dell'immissione al consumo, il prodotto presenta le seguenti caratteristiche:

#### 2.1 Caratteristiche fisiche:

**forma:** tondeggianti con fondo piatto a margini irregolari e parti superiore a calotta

**peso:** compreso tra 18 e 25 grammi al pezzo

**dimensioni:** diametro da cm. 3,6 a 4,1; altezza da cm. 2 a cm. 2,5

#### 2.2 Caratteristiche chimiche:

umidità minima 15,00g/100g

#### 2.3 Caratteristiche organolettiche:

**aspetto esterno:** lucida per la copertura integrale di cioccolato fondente

**aspetto interno:** al centro, morbido e di colore più chiaro rispetto alla copertura fondente esterna, per la presenza della crema che con il trascorrere dei giorni tende ad amalgamarsi con le due cialde di meringa

**consistenza:** croccante nella parte esterna, morbida e cremosa nella parte interna

**sapore:** intenso e aromatico del cioccolato fondente amalgamato con la fragranza della meringhetta; sensazione piena di crema morbida e densa sposata con calde note crescenti di rhum e retrogusto di cacao.

### Articolo 3

#### Area di produzione

La zona di produzione e confezionamento dei **Cuneesi al Rhum**, realizzati secondo questo **disciplinare**, comprende l'intero territorio amministrativo del Comune di Cuneo.

### Articolo 4

#### Origine del prodotto

L'origine del Cuneese al Rhum risale al secolo scorso. Il 3 febbraio 2006 nacque "l'Associazione per la tutela e la valorizzazione del Cuneese al Rhum", il cui statuto fu approvato presso il notaio Grosso di Cuneo e registrato a repertorio 77553 e raccolta 14806. L'assemblea dei soci del 16 maggio 2007 approvò il disciplinare originale, da cui è tratto integralmente questo disciplinare.

### Articolo 5

#### Descrizione del metodo di produzione

La ricetta tradizionale del **Cuneesi al Rhum** prevede l'impiego dei seguenti ingredienti per le cialde di meringa, per la crema pasticcera, per l'impasto interno e per la copertura esterna:

#### 5.1 Ingredienti per le cialde di meringa:

<b>Ingredienti per 10 kg di prodotto finale</b>	<b>Dosi in g</b>	<b>tolleranza in g</b>
Albume di uova fresche	375	+/- 10%
Zucchero	675	+/- 10%

5.2 Ingredienti per la crema pasticcera:

<b>Ingredienti per 10 kg di prodotto finale</b>	<b>Dosi in g</b>	<b>tolleranza in g</b>
Tuorlo di uova fresche	210	+/- 20%
Zucchero semolato	270	+/- 20%
Farina di grano tenero tipo 00	60	+/- 20%
Latte intero fresco	900 lt	+/- 20%

5.3 Ingredienti per l'impasto interno:

<b>Ingredienti per 10 kg di prodotto finale</b>	<b>Dosi in g</b>	<b>tolleranza in g</b>
Crema pasticcera	1.375	+/- 20%
Cioccolato fondente con minimo 34% di burro cacao	2.750	+/- 20%
Rhum, anche di diverse tipologie con gradazione 60°/70°	1,1 lt	+/- 20%

Per Rhum si intende il liquore derivato dalla distillazione della canna da zucchero

5.4 Ingredienti per la copertura esterna: **Ingredienti**

<b>per 10 kg di prodotto finale</b>	<b>Dosi in g</b>	<b>tolleranza in</b>
Cioccolato fondente con minimo 40% di burro di		

cacao senza aggiunta di grassi vegetali

2.650

+/- 20%

Non sono ammessi altri ingredienti, additivi, coloranti o conservanti.

#### 5.5 Preparazione delle cialde di meringa

L'albume, lo zucchero e il glucosio vengono amalgamati per un periodo di tempo compreso tra 9 e 11 minuti fino a quando il composto raggiunga una consistenza densa e omogenea. Il composto ottenuto, previamente messa all'interno di una borsa da lavoro da pasticciere, viene distribuito, esercitando una pressione sulla stessa, su una teglia di lavorazione in quantità tale da ottenere due cialde a forma di calotta del diametro compreso tra 2.3 cm e 2.8 cm. La borsa da lavoro può essere sostituita da una colatrice automatica.

Le cialde quindi, previa spolverata di cacao amaro in polvere, vengono avviate alla cottura per un periodo di tempo di 15/25 minuti ad una temperatura compresa tra 110° e 130°C. A cottura ultimata le cialde vengono schiacciate manualmente al centro per ottenere un incavo in cui inserire la crema.

#### 5.6 Preparazione dell'impasto interno:

I tuorli d'uovo vengono amalgamati con lo zucchero, la farina di grano tenero tipo 00 e il latte intero precedentemente bollito. La crema pasticciere così ottenuta viene quindi sottoposta a trattamento termico portandola a temperatura superiore a 70°C per almeno 5 minuti.

Il cioccolato fondente viene versato sulla crema, la cui temperatura è stata portata a un livello compreso tra 40° e 50°C, e successivamente amalgamato con il rum fino ad ottenere un composto liquido omogeneo. Il composto così ottenuto viene lasciato raffreddare fino a raggiungere una temperatura esterna compresa tra 4° e 15°C.

#### 5.7 Relazione del prodotto finale

Le cialde inferiori, che fungono da base al prodotto, vengono quindi adagiate all'interno di una teglia di lavorazione.

Successivamente sulle cialde viene collocata una dose di impasto di altezza compresa tra 1.8 e 2.2 cm. Questa operazione viene effettuata manualmente attraverso l'ausilio di una borsa da pasticciere sulla quale viene esercitata una pressione per consentire la fuoriuscita dell'impasto. La borsa da pasticciere può essere sostituita da una colatrice automatica.

Sulla parte superiore dell'impasto viene collocata la cialda superiore e viene esercitata una breve pressione affinché il prodotto assuma la caratteristica forma arrotondata.

Il prodotto ottenuto viene ricoperto con cioccolato fondente, con un minimo di 40% di burro di cacao, temperato, vale a dire cristallizzato in forma stabile attraverso l'induzione di uno sbalzo di temperatura a 29,5°/31°C del cioccolato allo stadio liquido.

Il prodotto, dopo essere stato privato del cioccolato in eccesso, viene fatto raffreddare fino a quando raggiunga un aspetto lucido e asciutto al tatto.

### **Articolo 6 Legame col territorio**

Si fa riferimento alla relazione storica e alla relazione tecnica e socio economica allegati.

### **Articolo 7 Confezionamento ed etichettatura**

I **Cuneesi al Rum** sono commercializzati in confezioni mono prodotto o pluri prodotto. Ogni esemplare deve essere avvolto in un incarto di colore rosso o verde a fiocco a mano.