

Cuki
Test prodotti a confronto
Sperimentazione effettuata da PLP Srl
In collaborazione con CHIC (Charming Italian Chef)

Indice dei contenuti

1. Introduzione

3

2. Taglio attraverso una pre-piegatura con un coltello affilato

4

3. Strappo a mano su carta precedentemente immersa in acqua

7

4. Accartocciamento e distensione della carta

10

5. Immersione in acqua e asciugatura lenta

15

6. Riscaldamento con un peso in forno

18

7. Bruciatura mediante cannello

24

8. Reazione della carta su una superficie bagnata

27

9. Reazione della carta sull'antiaderenza

30

10. Conclusioni finali

35

1. Introduzione

Il test ha visto a confronto 4 modelli di carta forno di formato 60 x 40 arrivati arrotolati su se stessi, avvolti in pellicola. Alcuni campioni risultavano già danneggiati prima del loro utilizzo, pertanto sono stati scartati, altri presentavano difetti di produzione con micropieghe sui bordi e sui lati e si suppone non siano dovuti a trattamenti errati del prodotto, ma per l'appunto a difetti di fabbricazione.

L'uso più comune della carta da forno è come tappetino staccante per torte, biscotti, e altre preparazioni soprattutto di pasticceria, o come stato di separazione fra un alimento e il successivo nello stoccaggio. Per quanto riguarda preparazioni già in essere al Piccolo Lago, abbiamo voluto vedere le differenze di tenuta, resistenza e stabilità.

I test applicati sui diversi campioni sono stati:

- Taglio attraverso una pre-piegatura con un coltello affilato*
- Strappo a mano senza una pre-piegatura su carta precedentemente immersa in acqua*
- Accartocciamento e distensione della carta*
- Immersione in acqua e asciugatura lenta per riutilizzo*
- Reazione della carta su una superficie bagnata*
- Riscaldamento con un peso in forno a 250°C per 15 min*
- Bruciatura mediante cannello*

I Campioni:

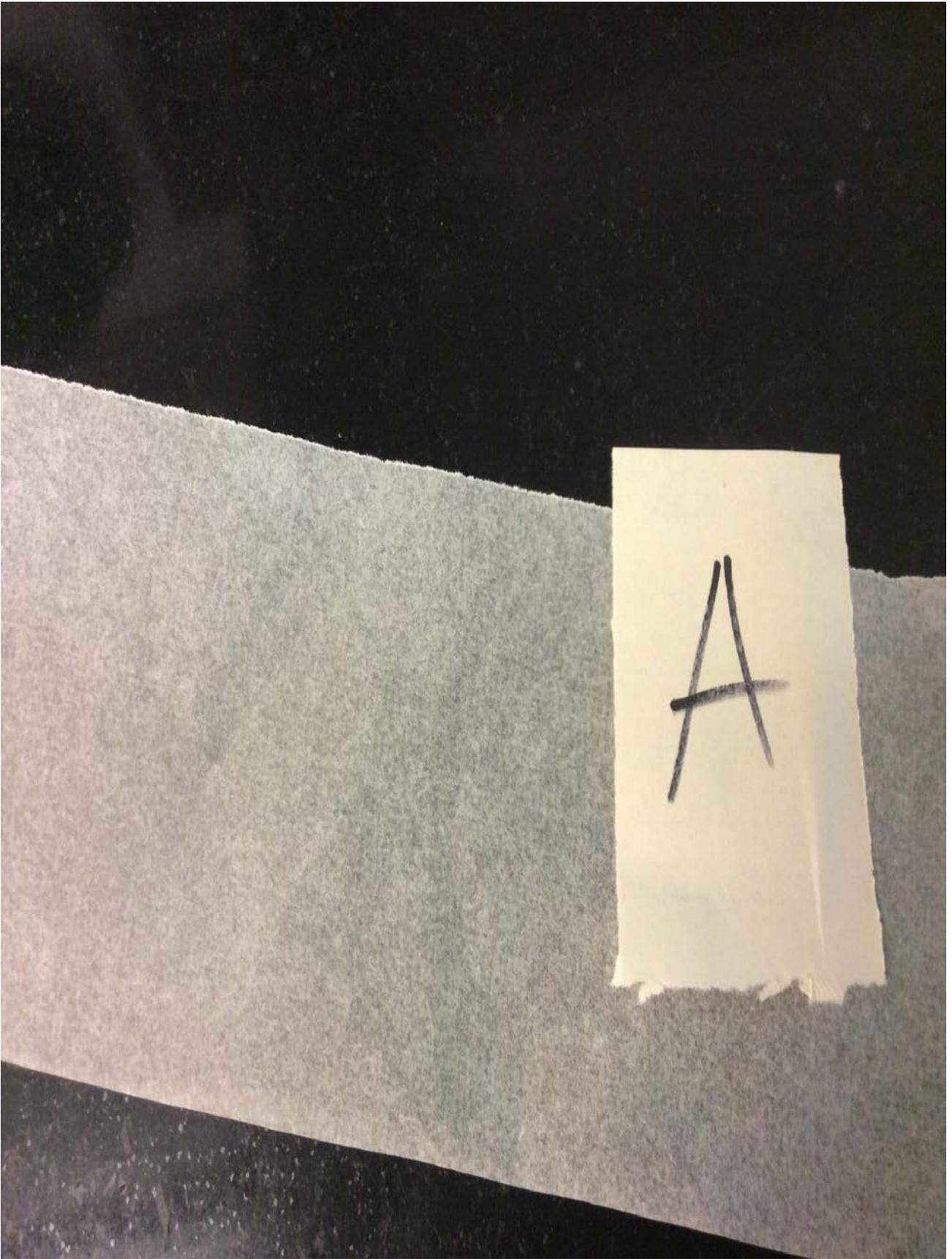
A: si presenta con una superficie da un lato ruvida e dall'altro liscia. E' molto morbida e si adatta bene alle superfici

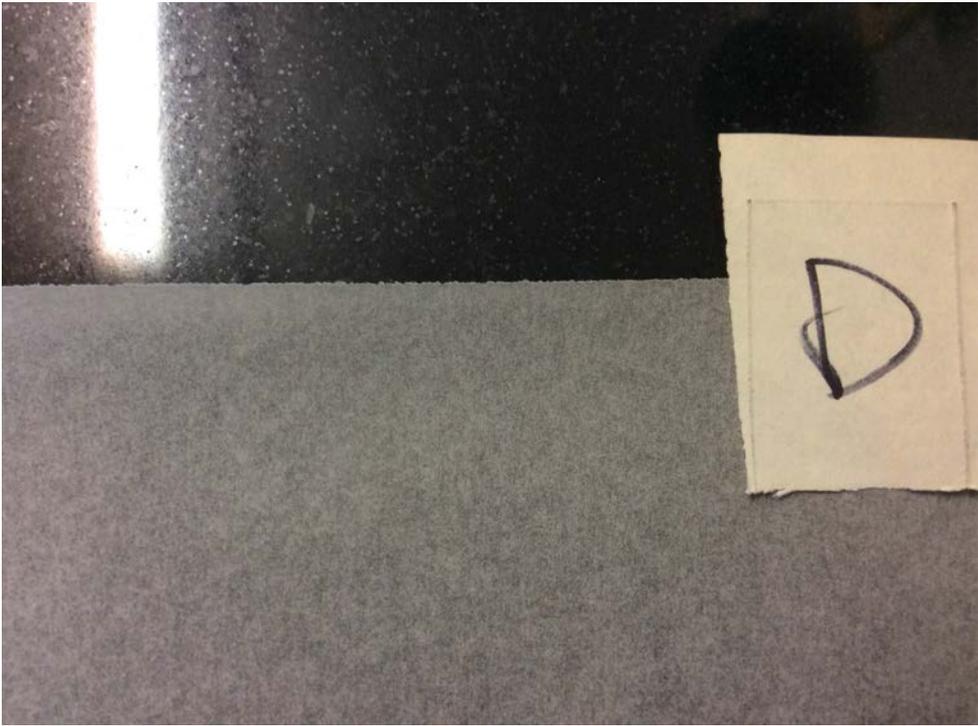
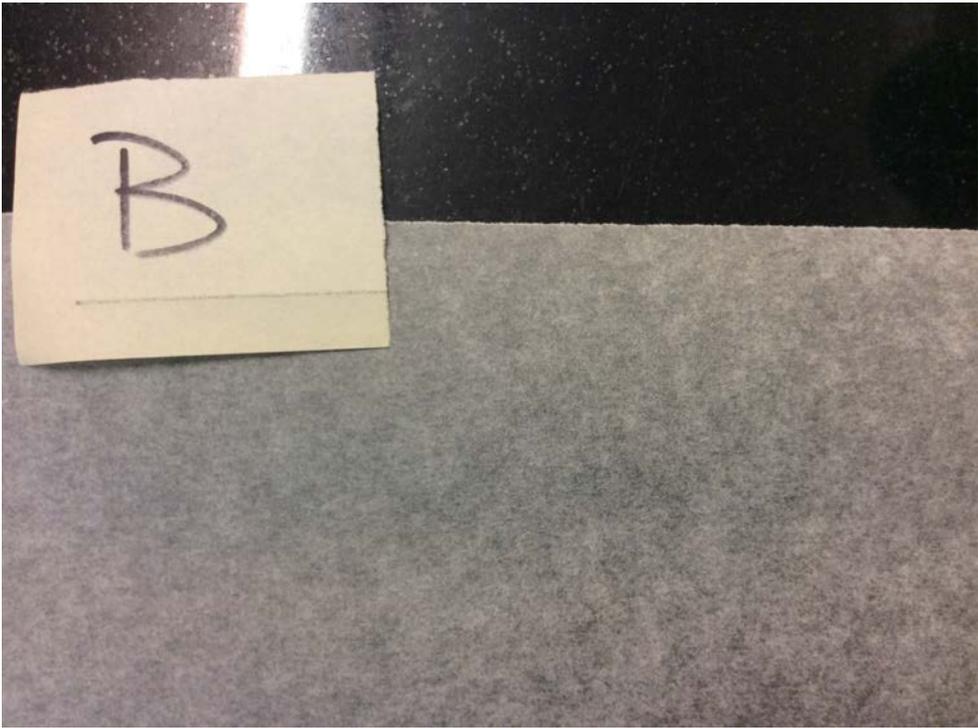
B: si presenta liscia su entrambi i lati morbida e resistente

C: si presenta molto più liscia dei precedenti su entrambi i lati con una struttura un po' più rigida. Su questo campione sono stati notati i difetti di fabbrica precedentemente descritti.

D: Si presenta come la più lucida e liscia, molto resistente e mantiene a lungo la curvatura donatagli nel trasporto. Si adatta con difficoltà alle superfici.

2. Prova di taglio con coltello affilato e pre-piegatura

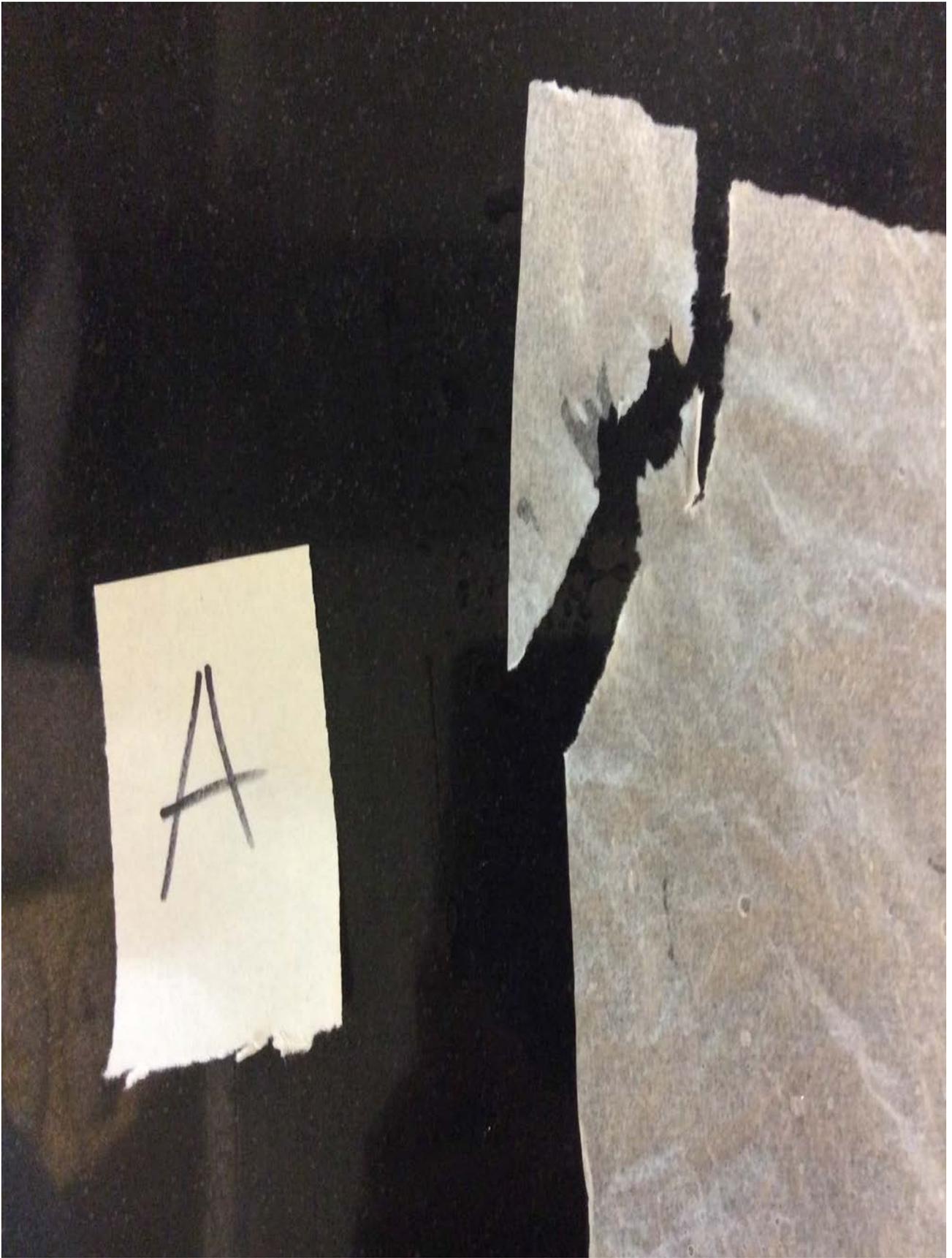




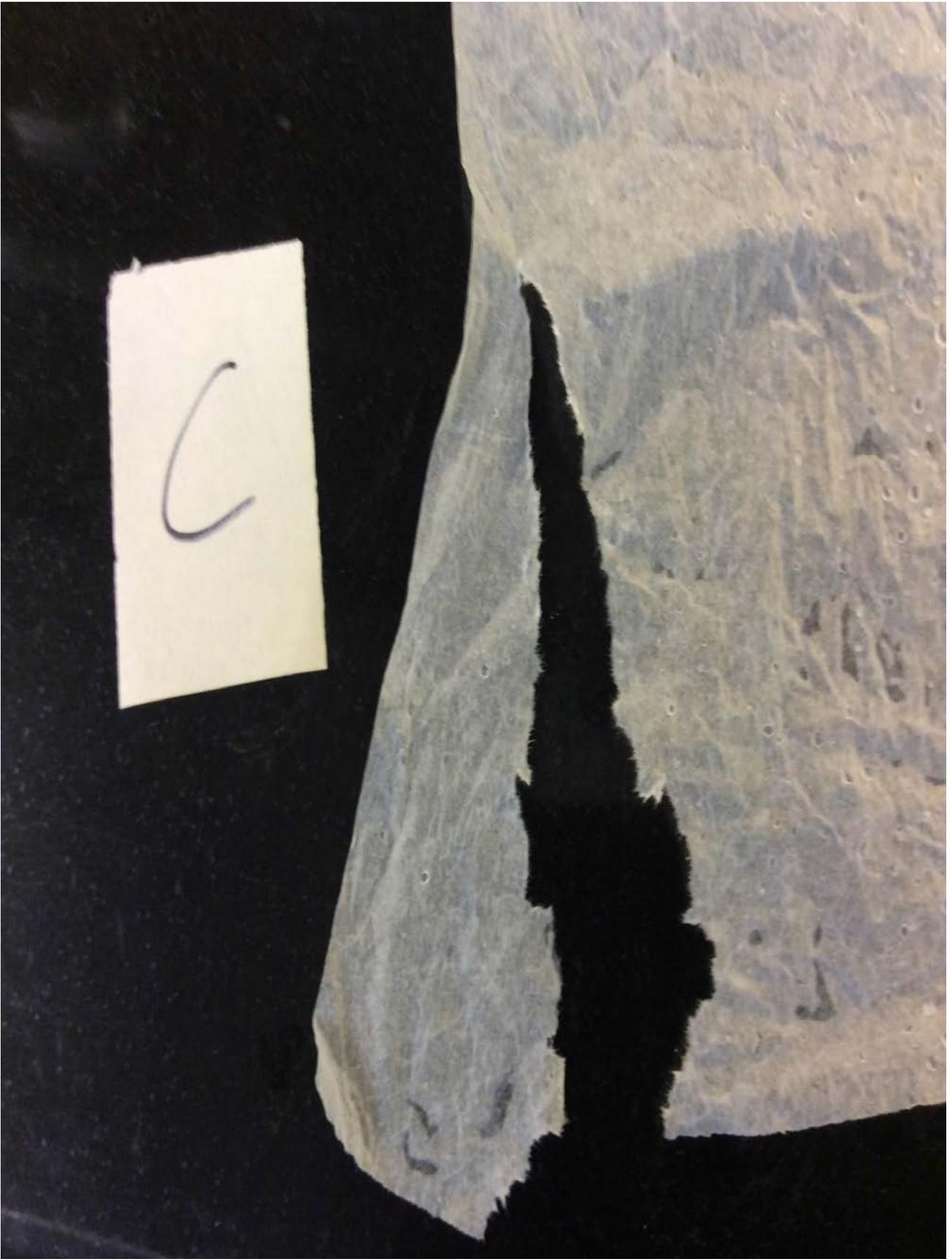
Osservazioni:

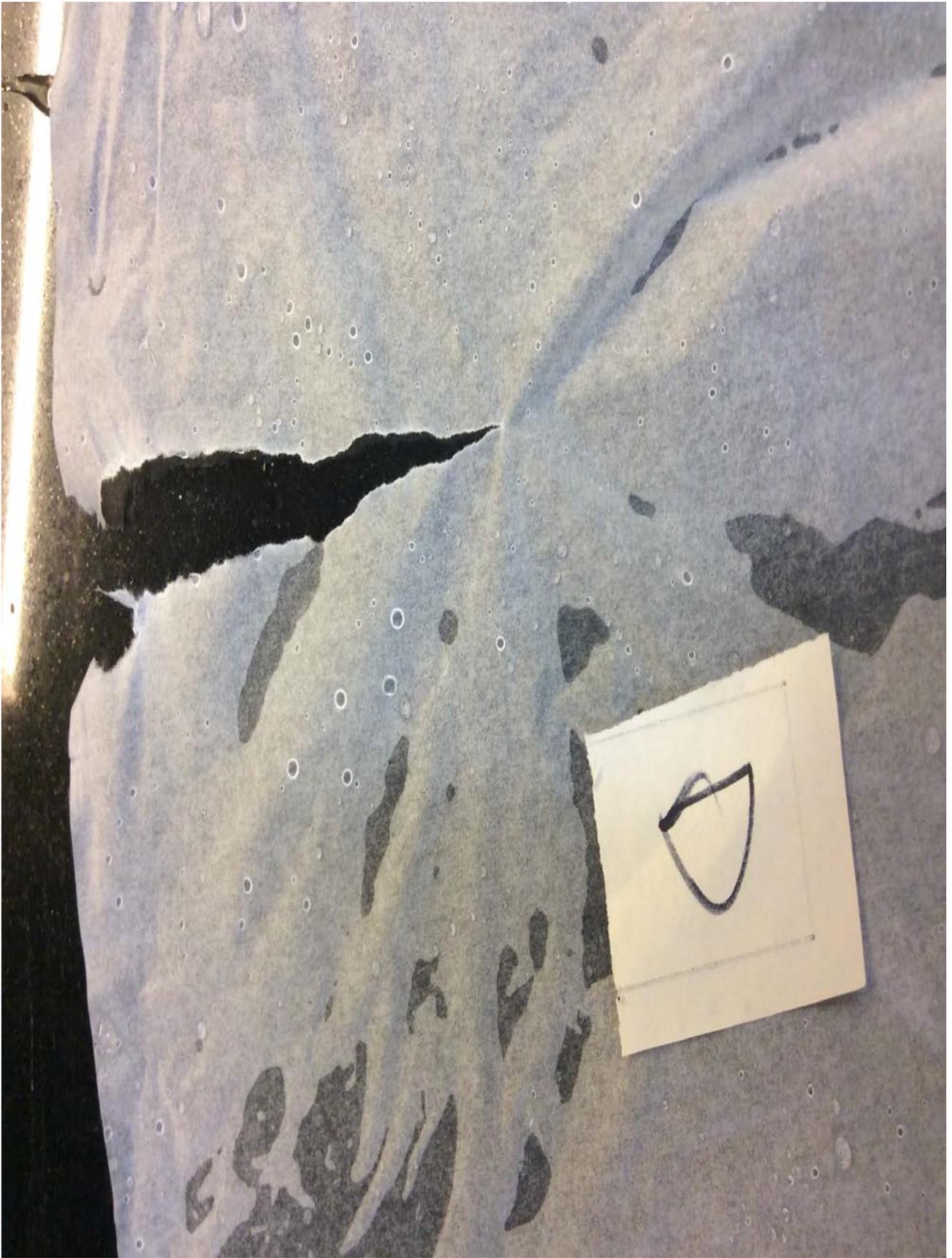
La differenza fra i diversi modelli di carta da forno non è significativa, si può dire però che il taglio del campione A e B sia più pulito e lineare, dovuto forse alla consistenza della carta più morbida e meno resistente.

3. Strappo a mano senza prepiegatura con carta precedentemente immersa in acqua







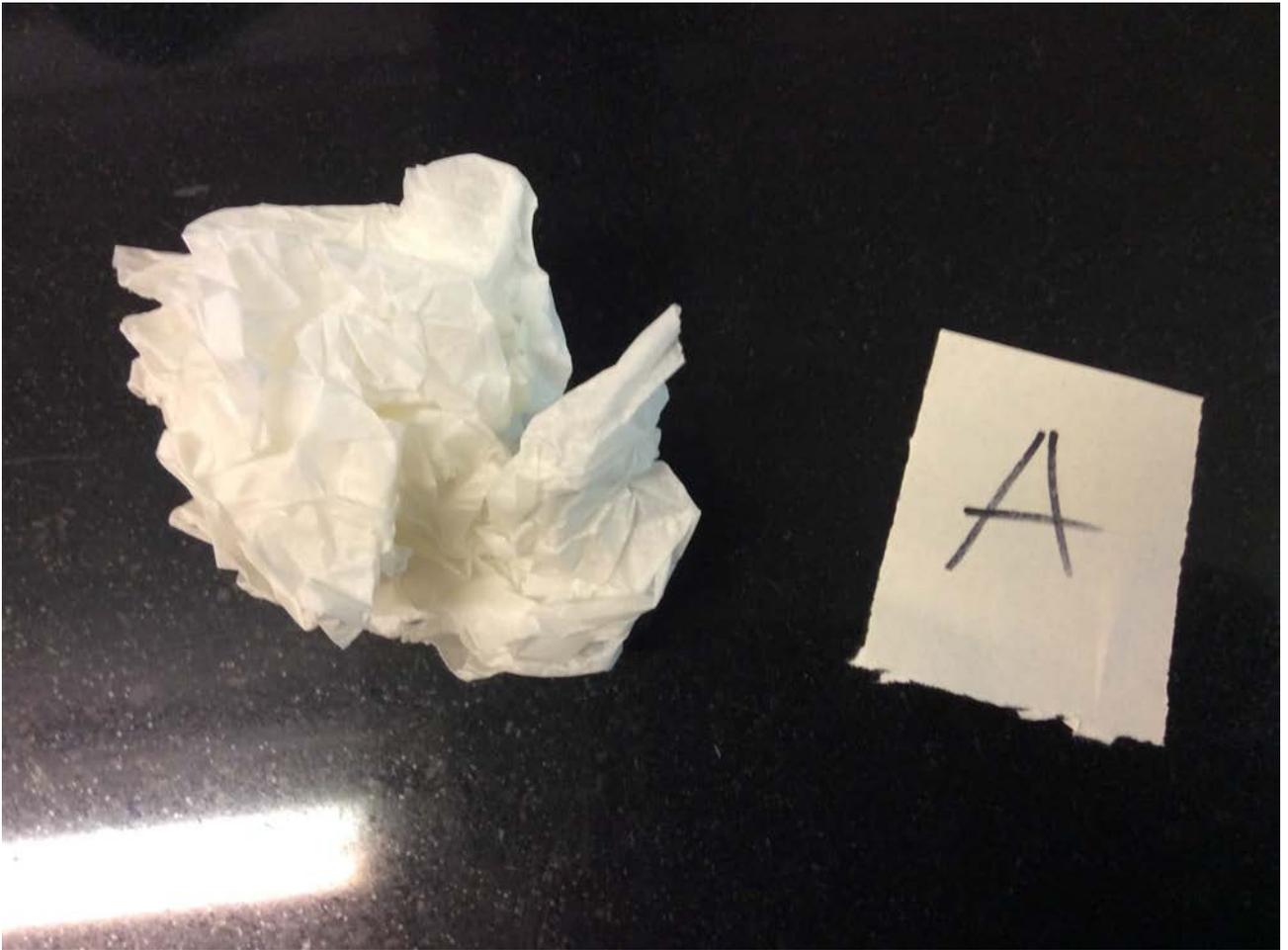


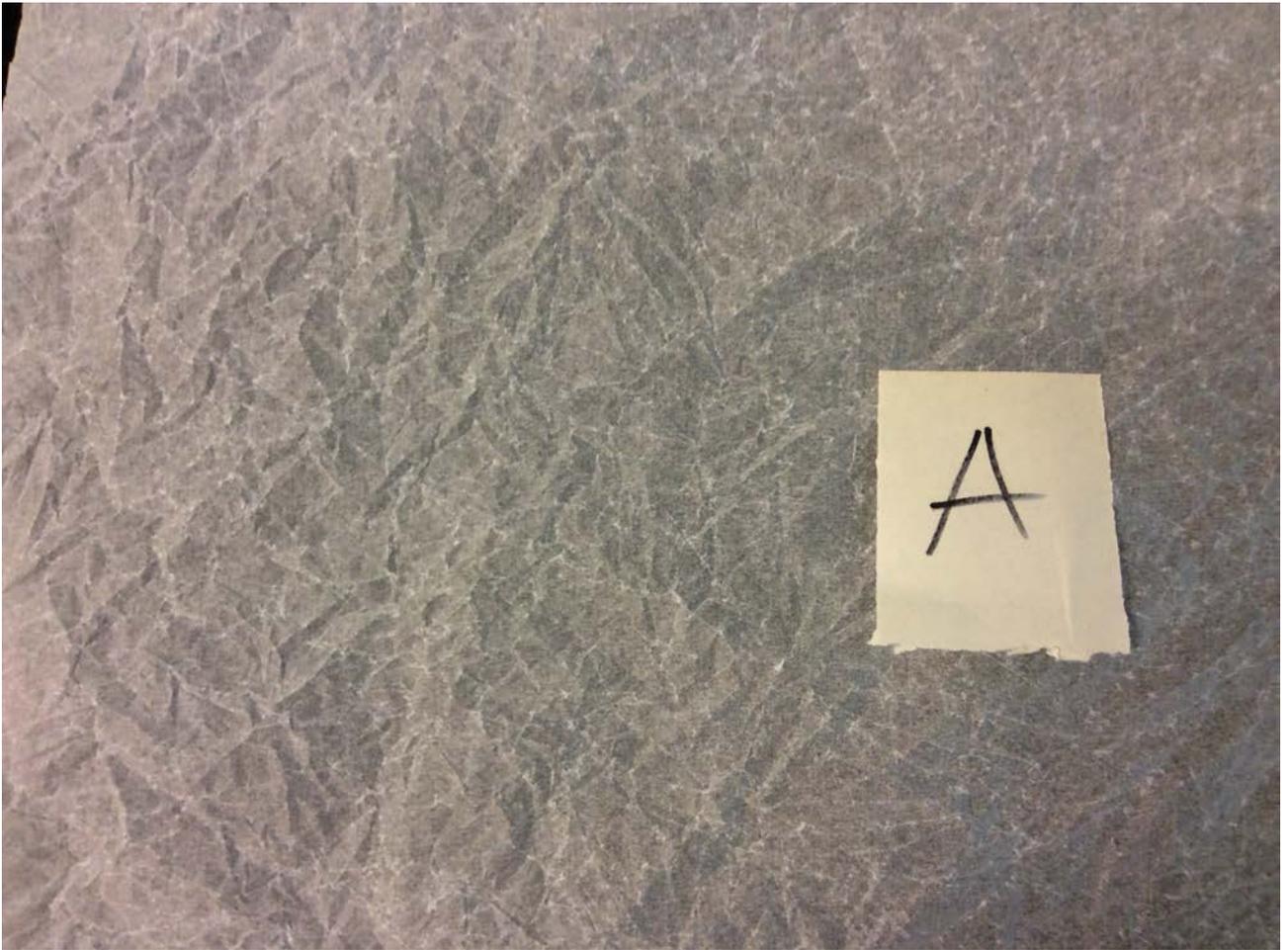
Osservazioni:

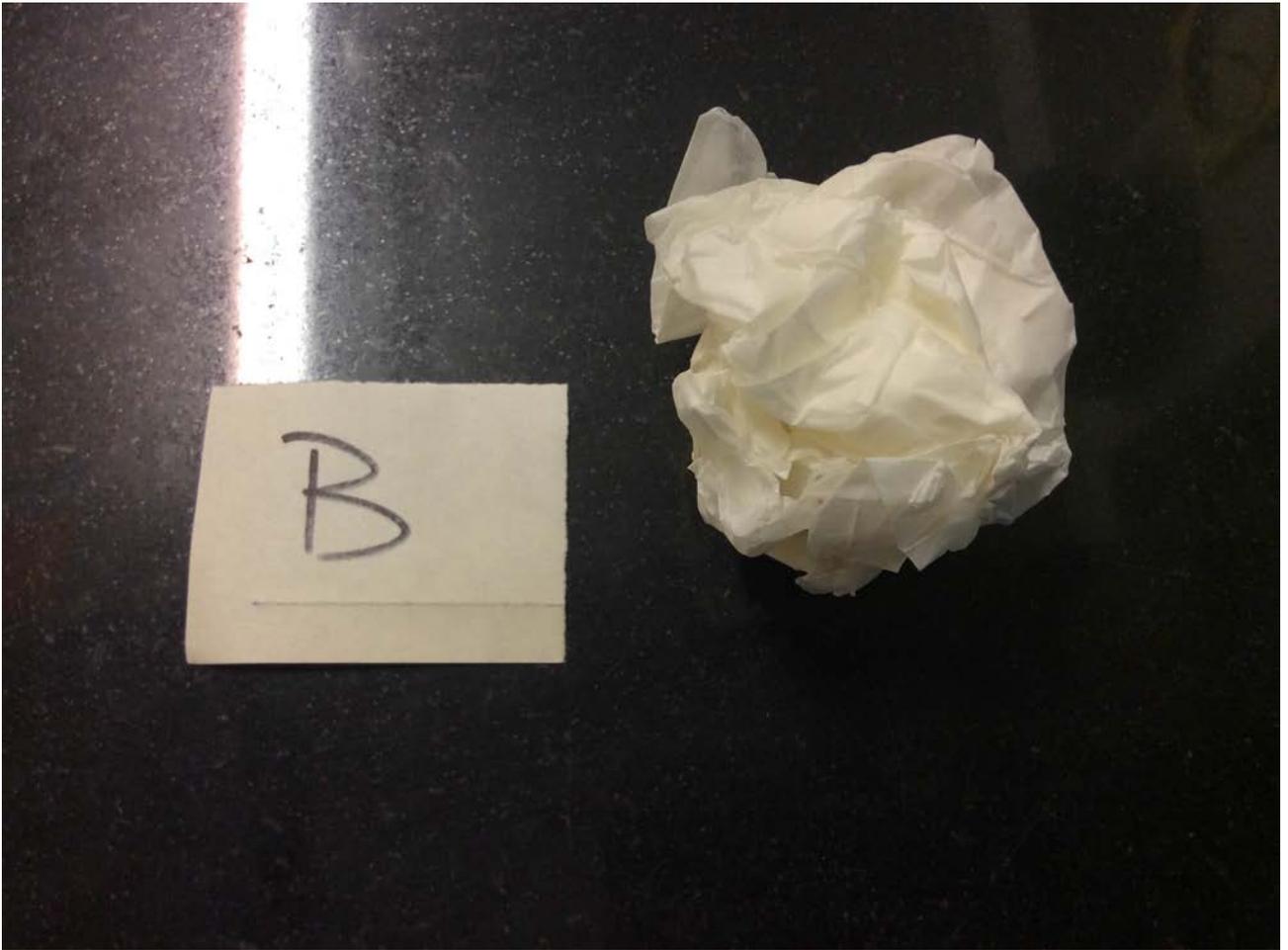
I campioni A e C si sono sfibrati; lo strappo è avvenuto allargando e separando la carta in modo irregolare.

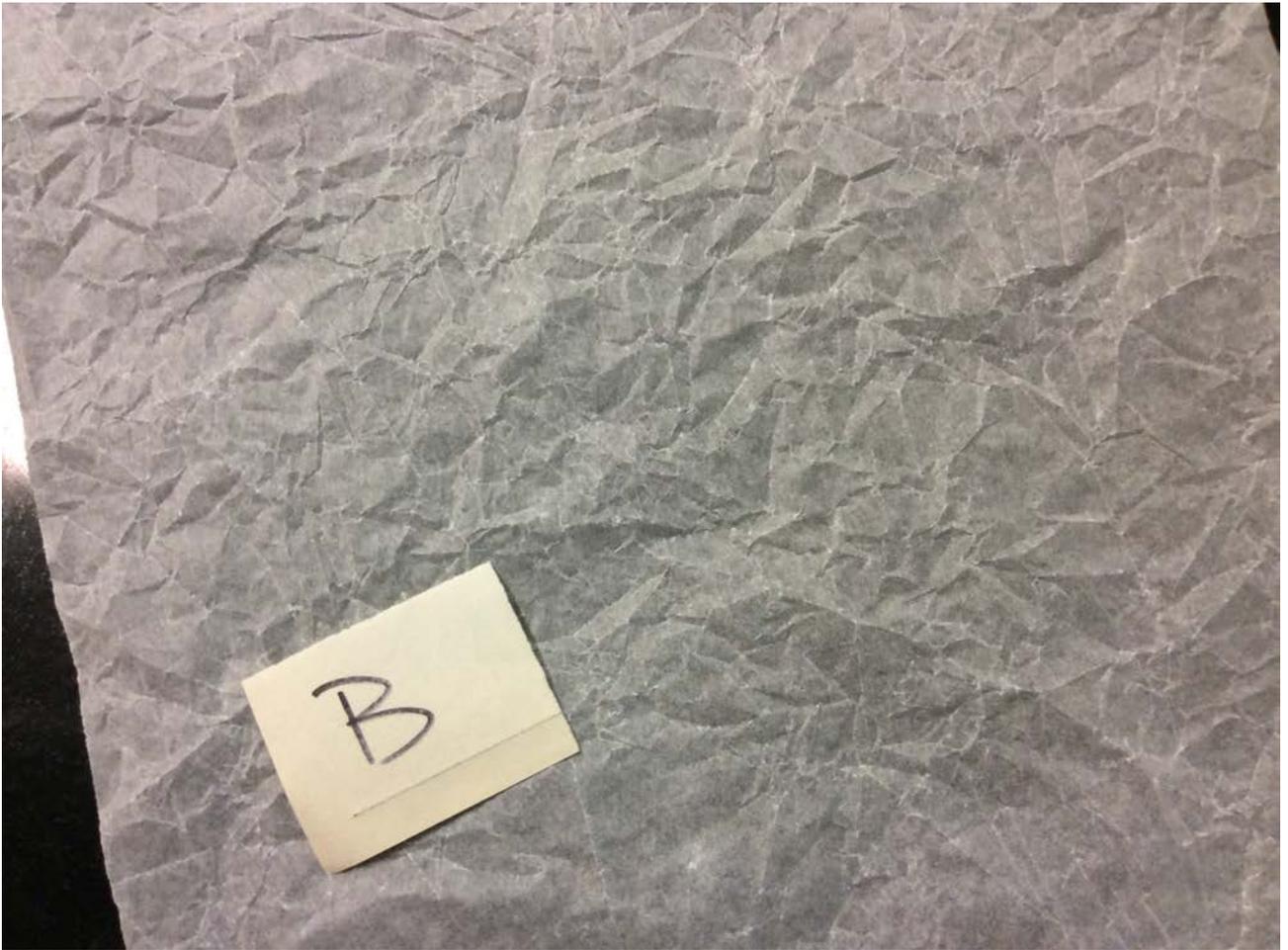
I Campioni B e D invece hanno mantenuto una migliore struttura e allo strappo hanno reagito con un taglio netto. Il Campione D risulta comunque migliore rispetto al B.

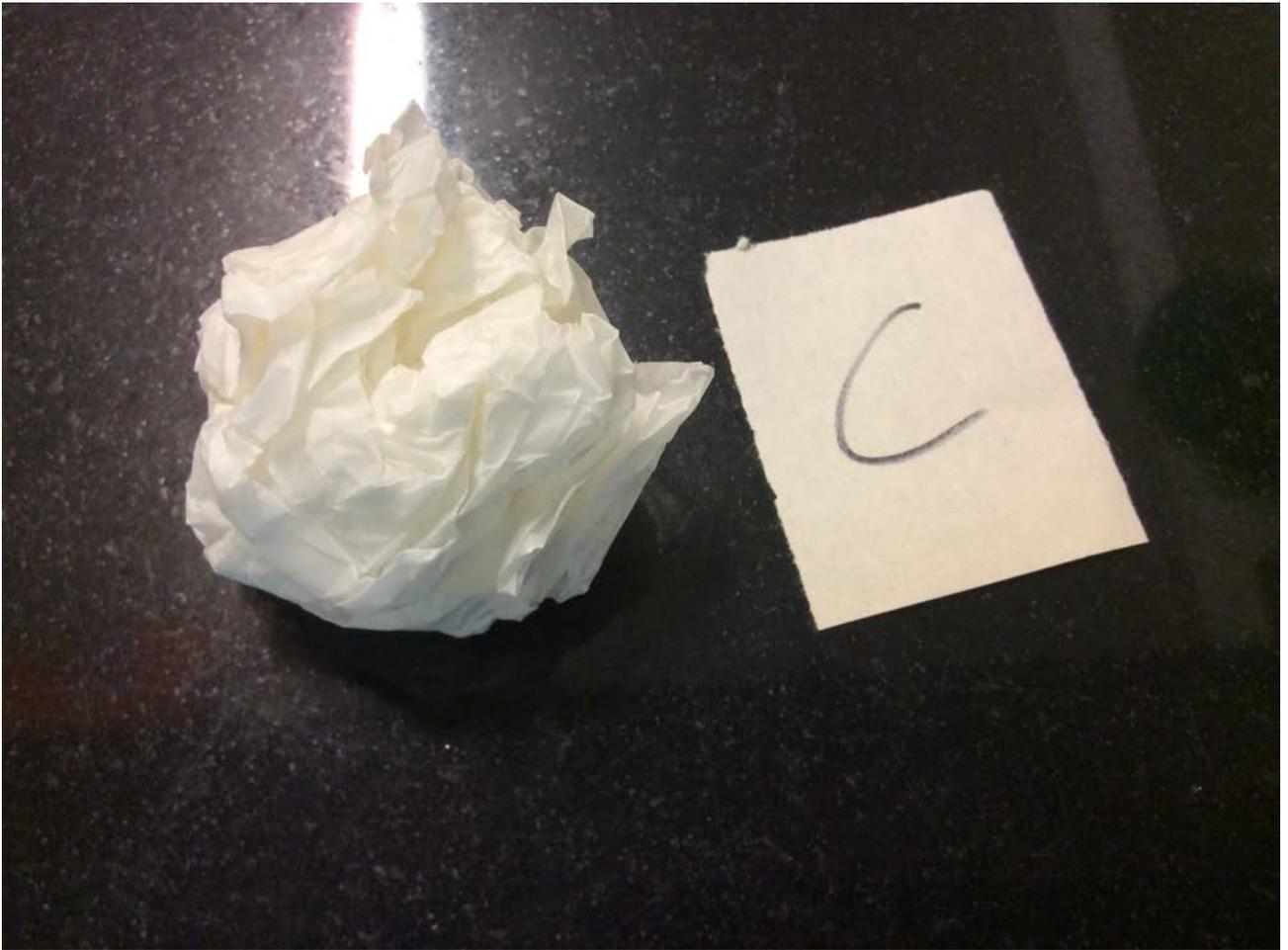
4. Accartocciamiento e distensione della carta

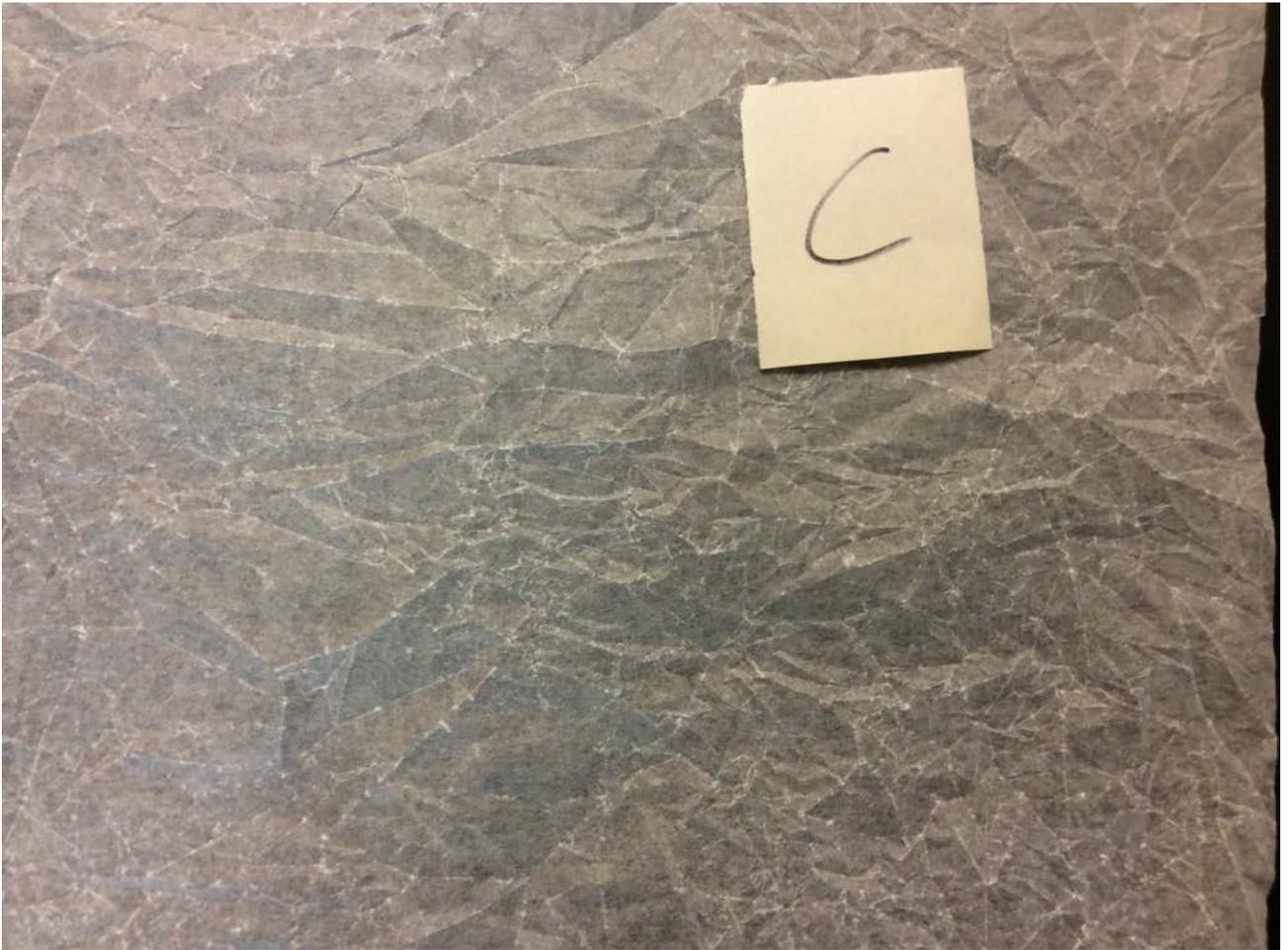


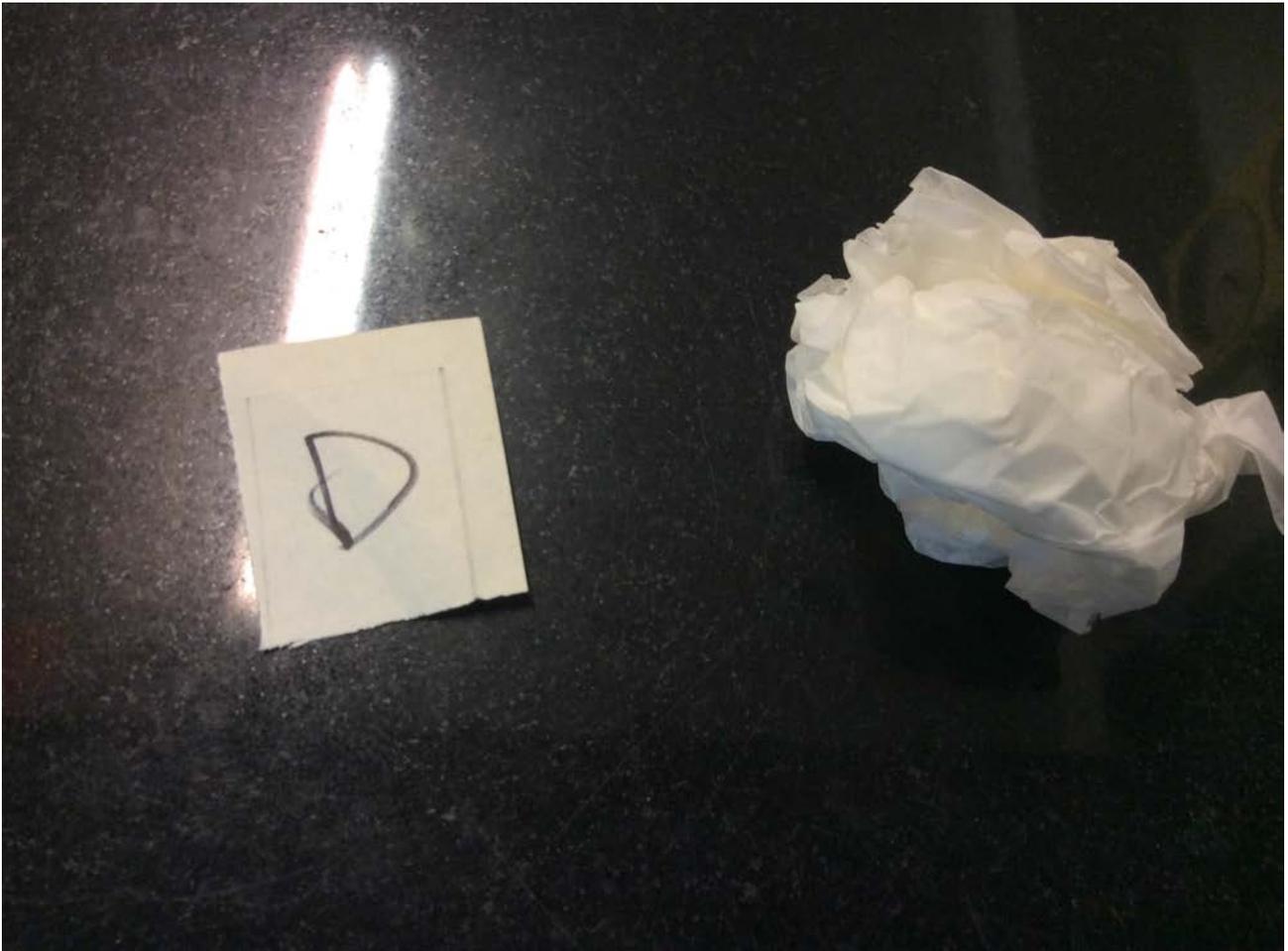










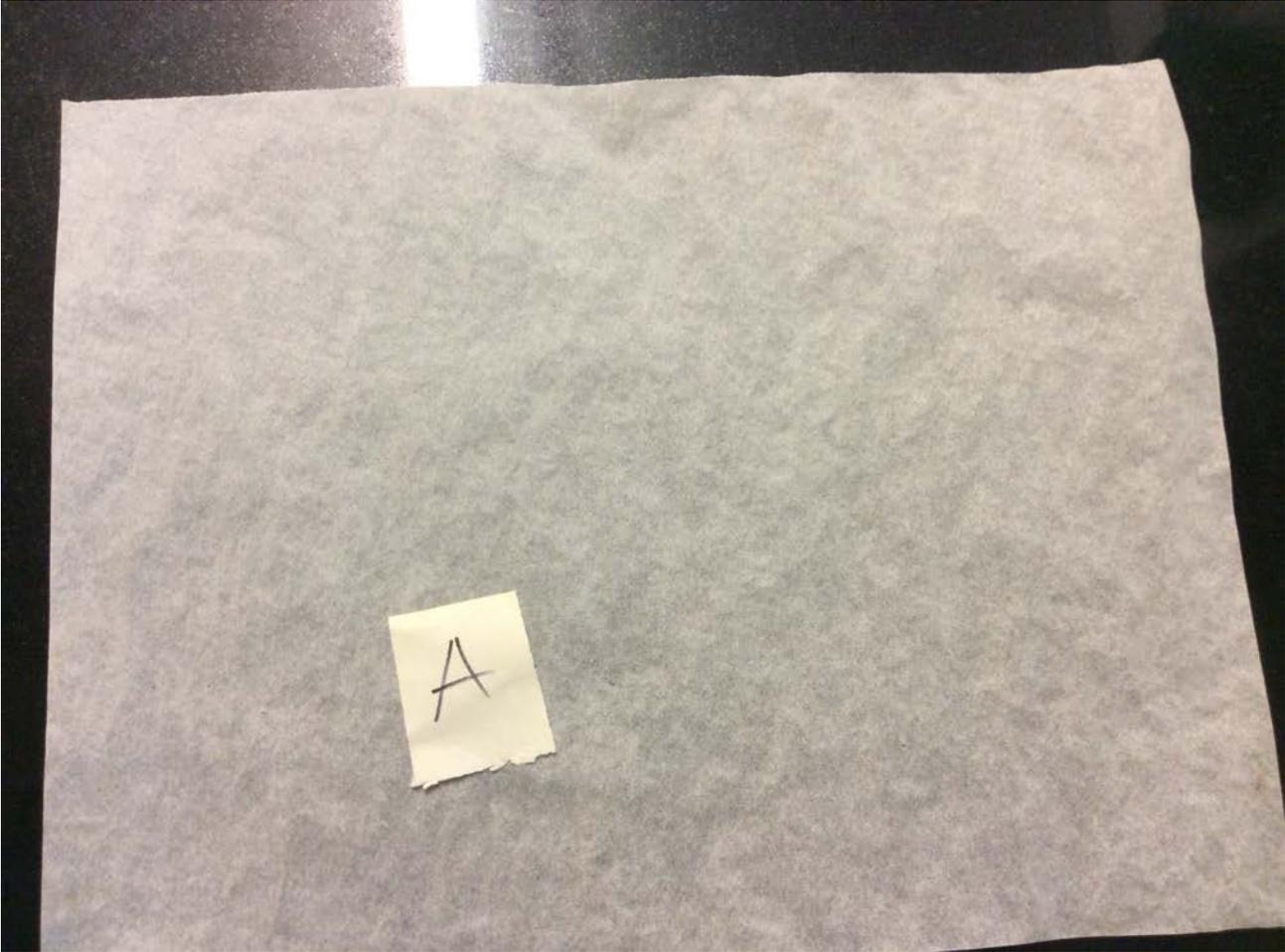


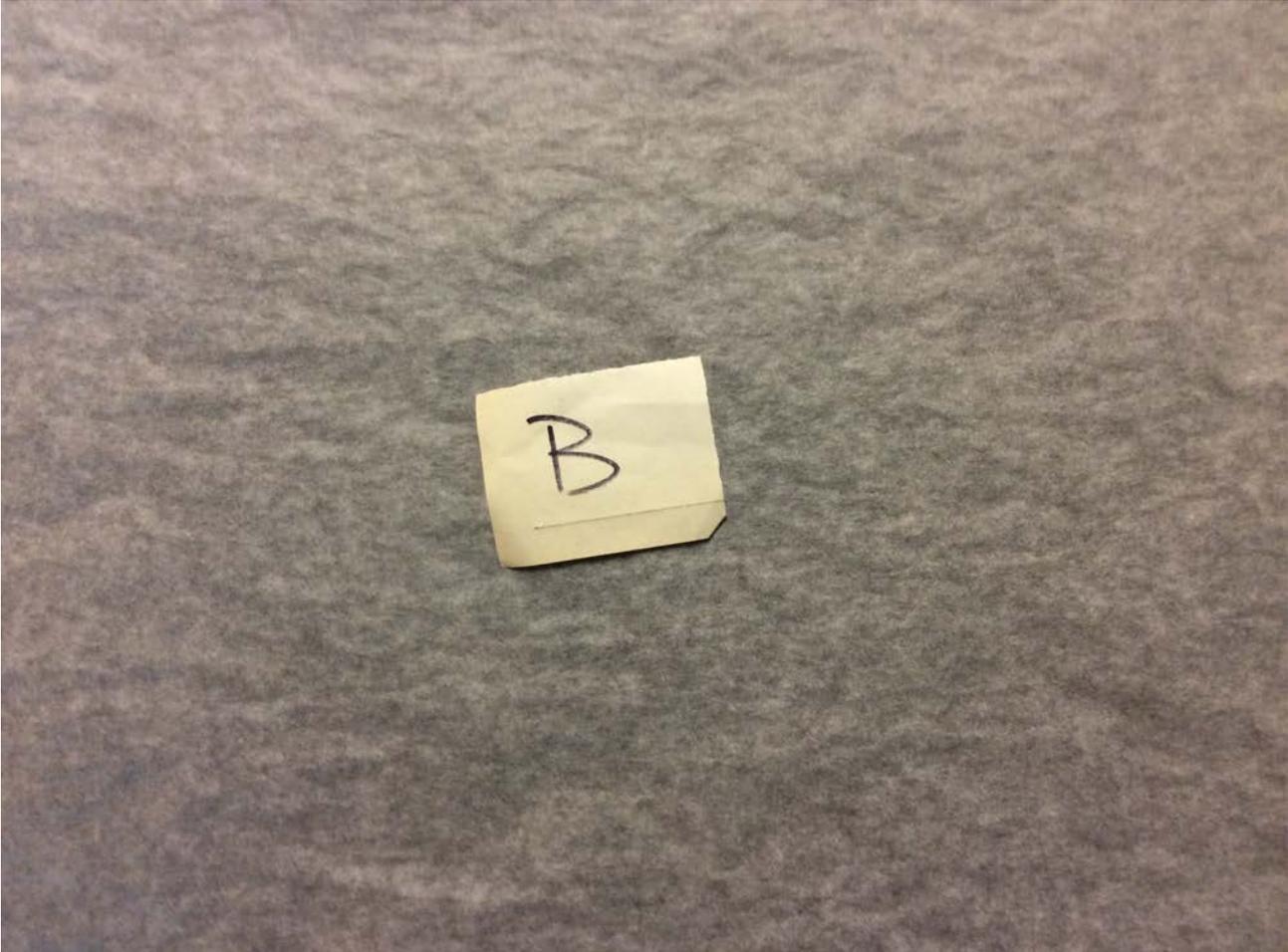
Osservazioni:

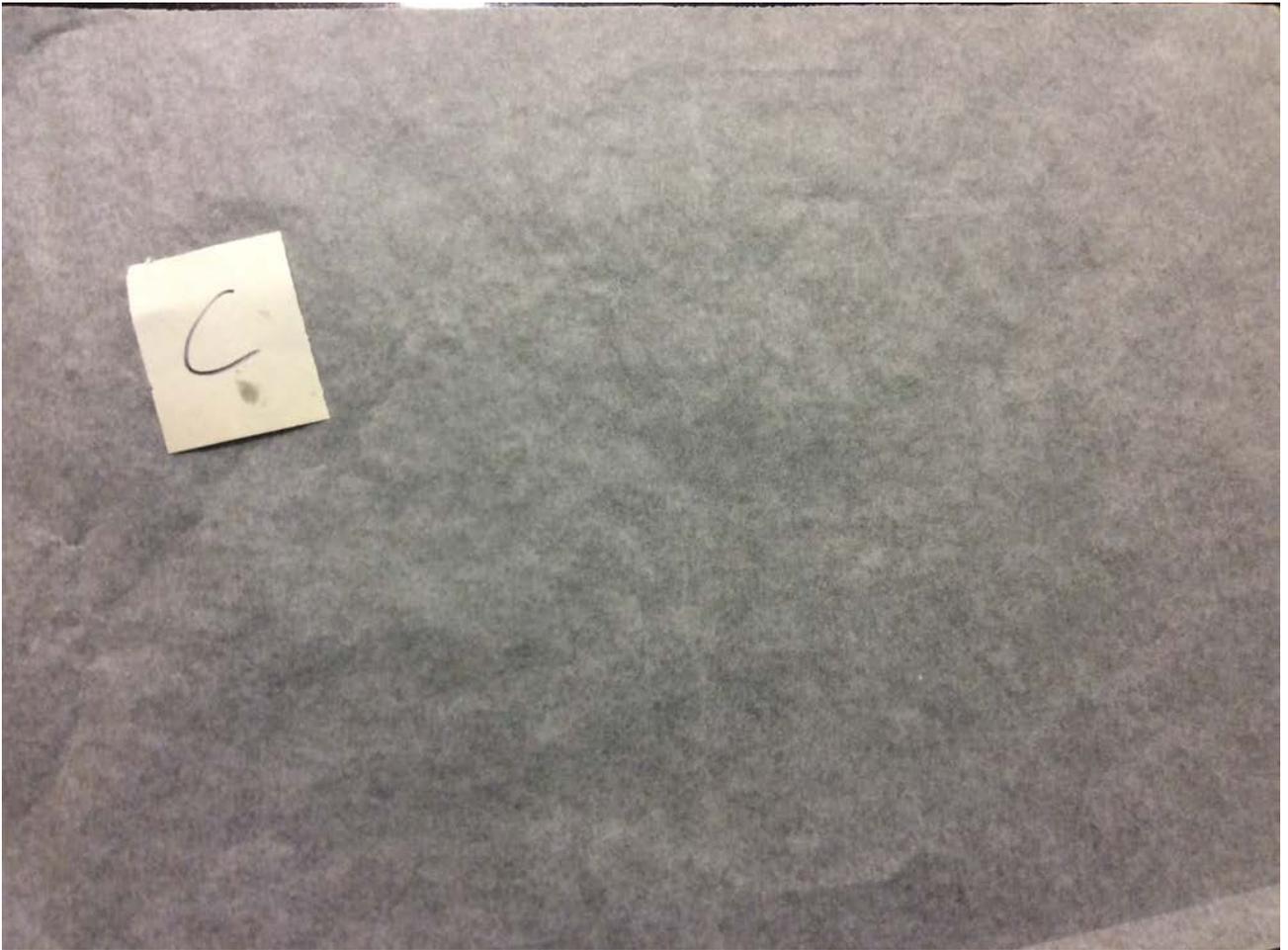
I campioni B, C e D hanno una struttura più resistente e rigida che risulta inadatta qualora le si volesse riutilizzare più volte.

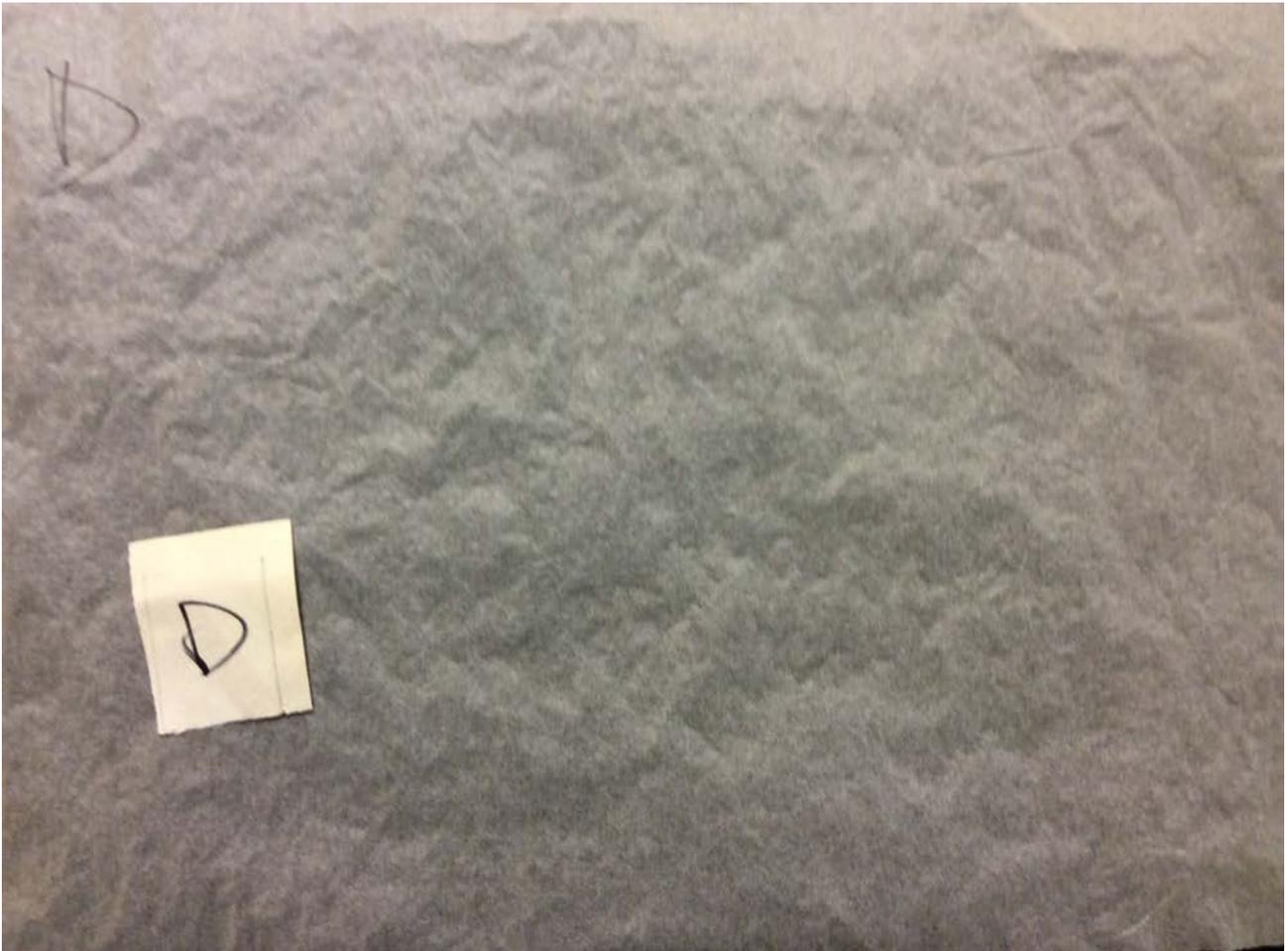
Il campione A ha una struttura più morbida che si ridistende in maniera uniforme permettendo un riutilizzo senza troppo inficiare sul risultato finale.

5. Immersione in acqua e asciugatura lenta







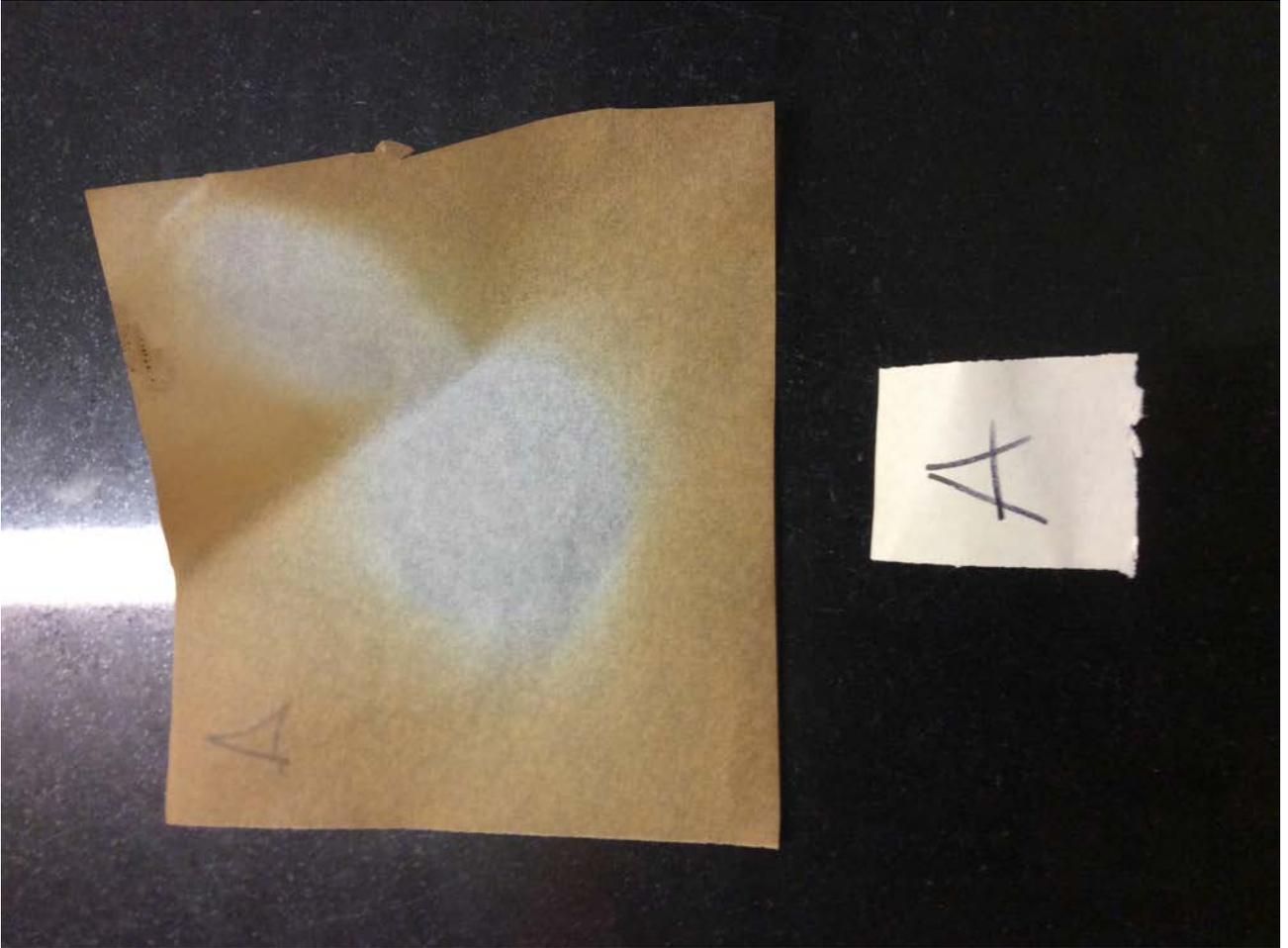


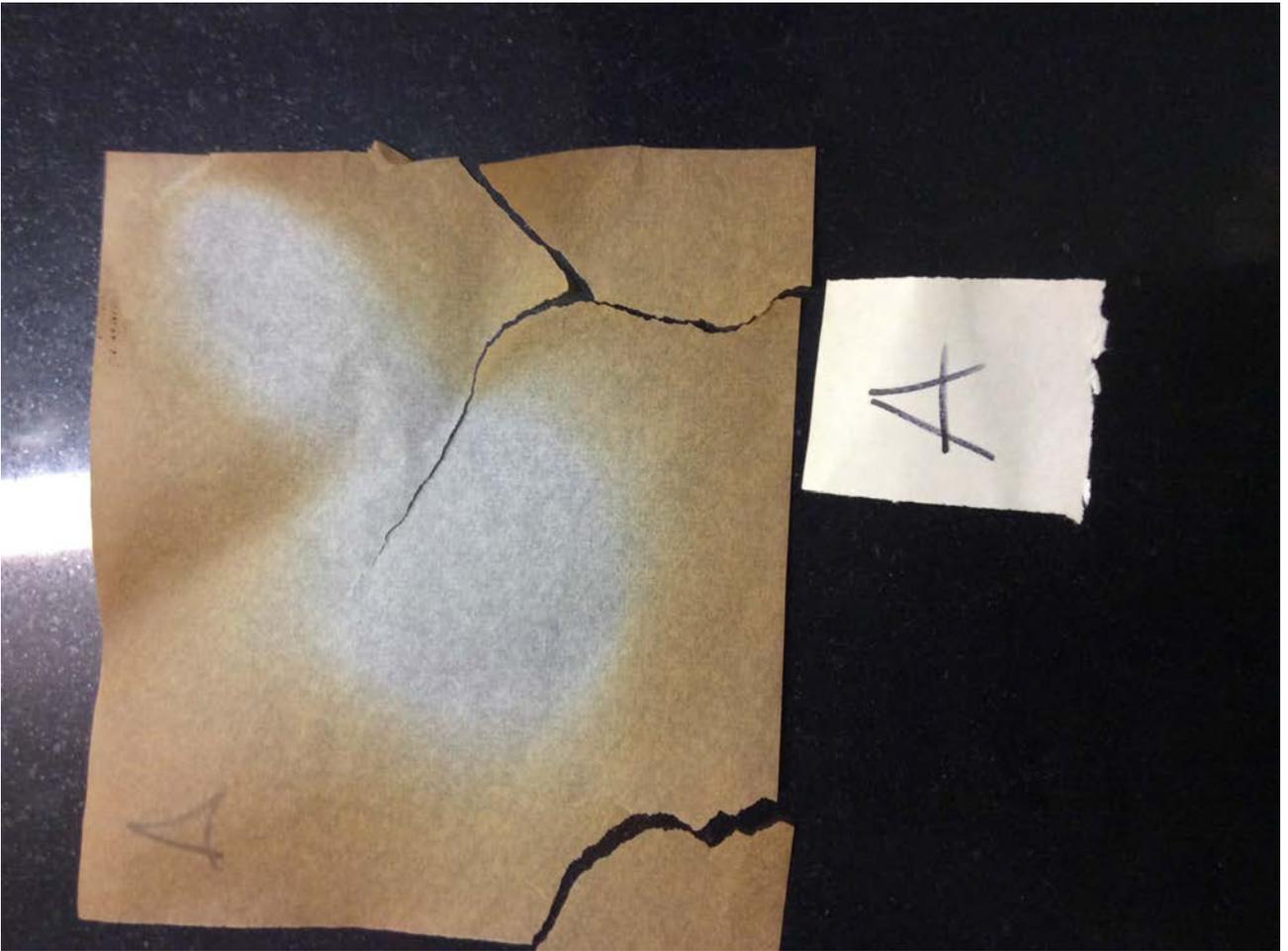
Osservazioni:

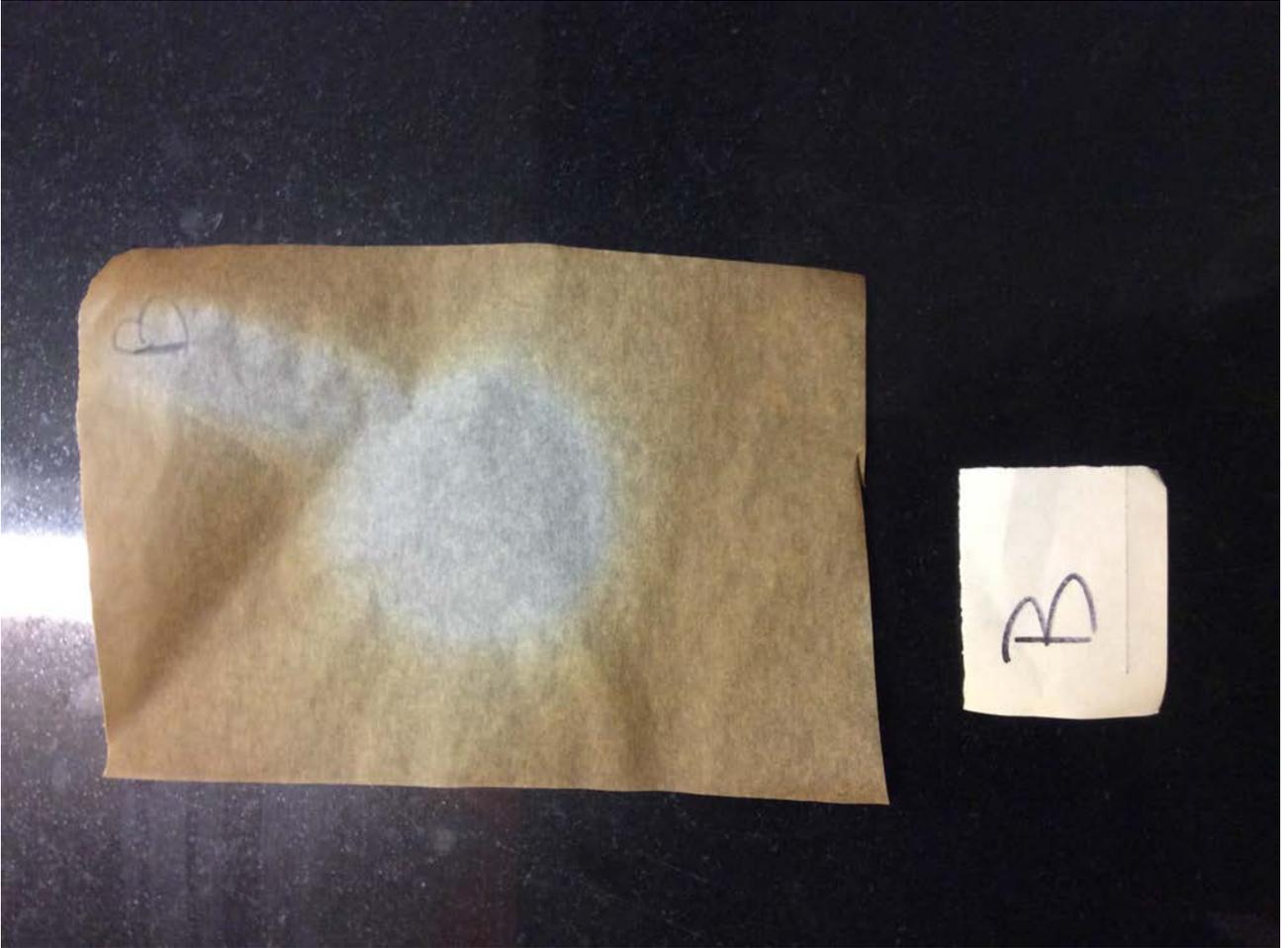
Tutti i campioni hanno reagito bene a questo test, ma il campione C è risultato il migliore.

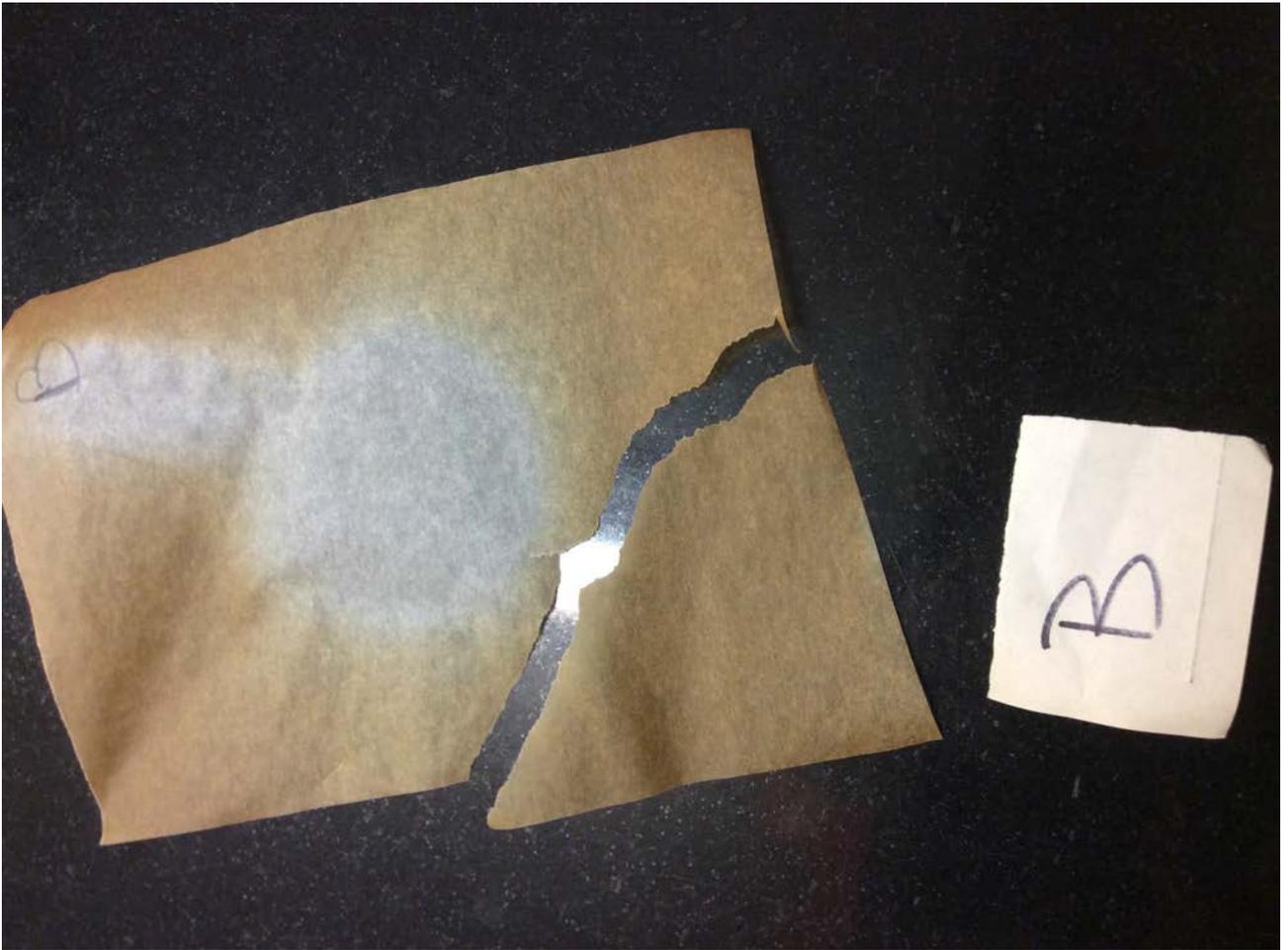
6. Riscaldamento in forno a 250°C per 15 min con peso sopra.

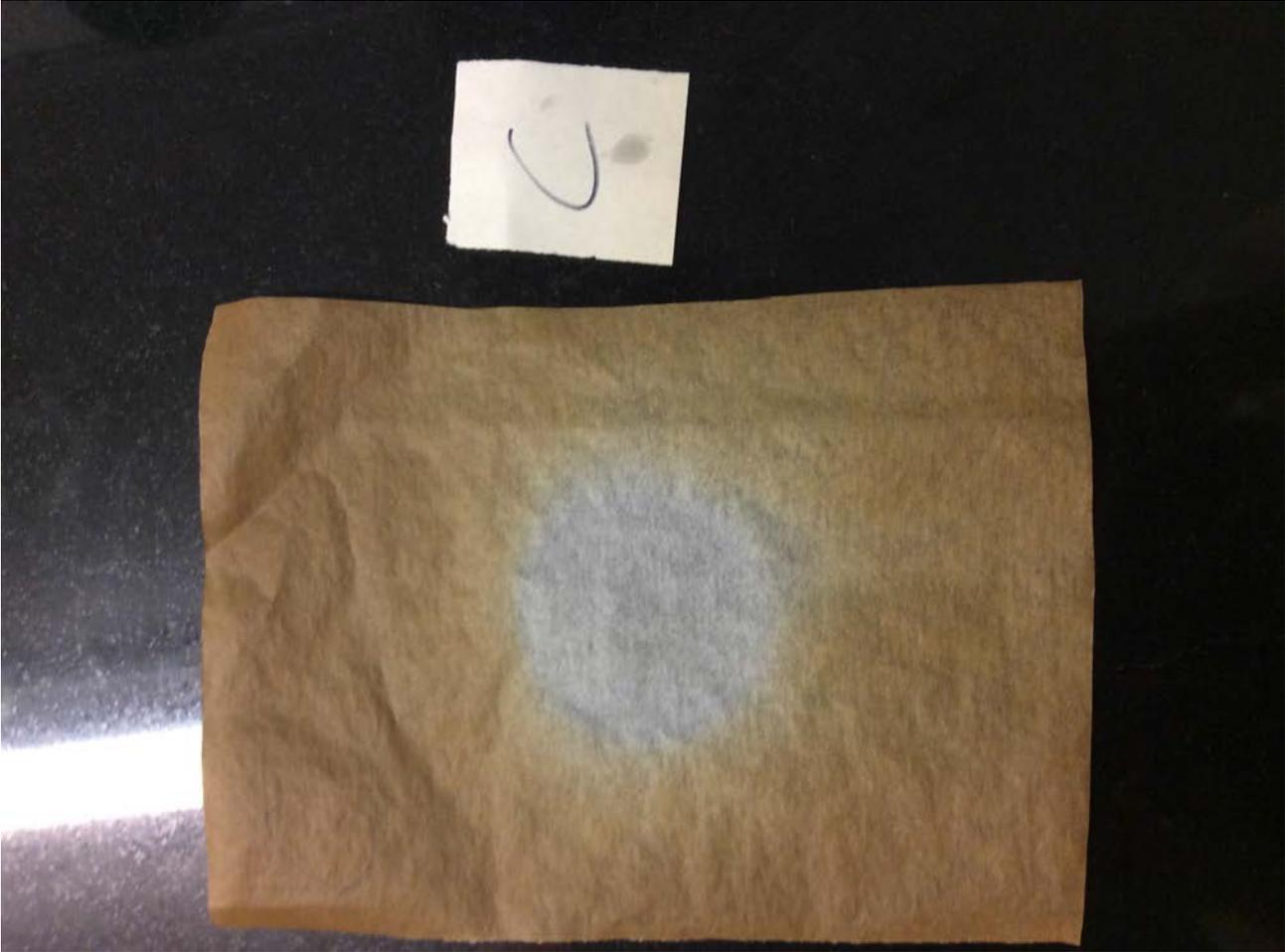


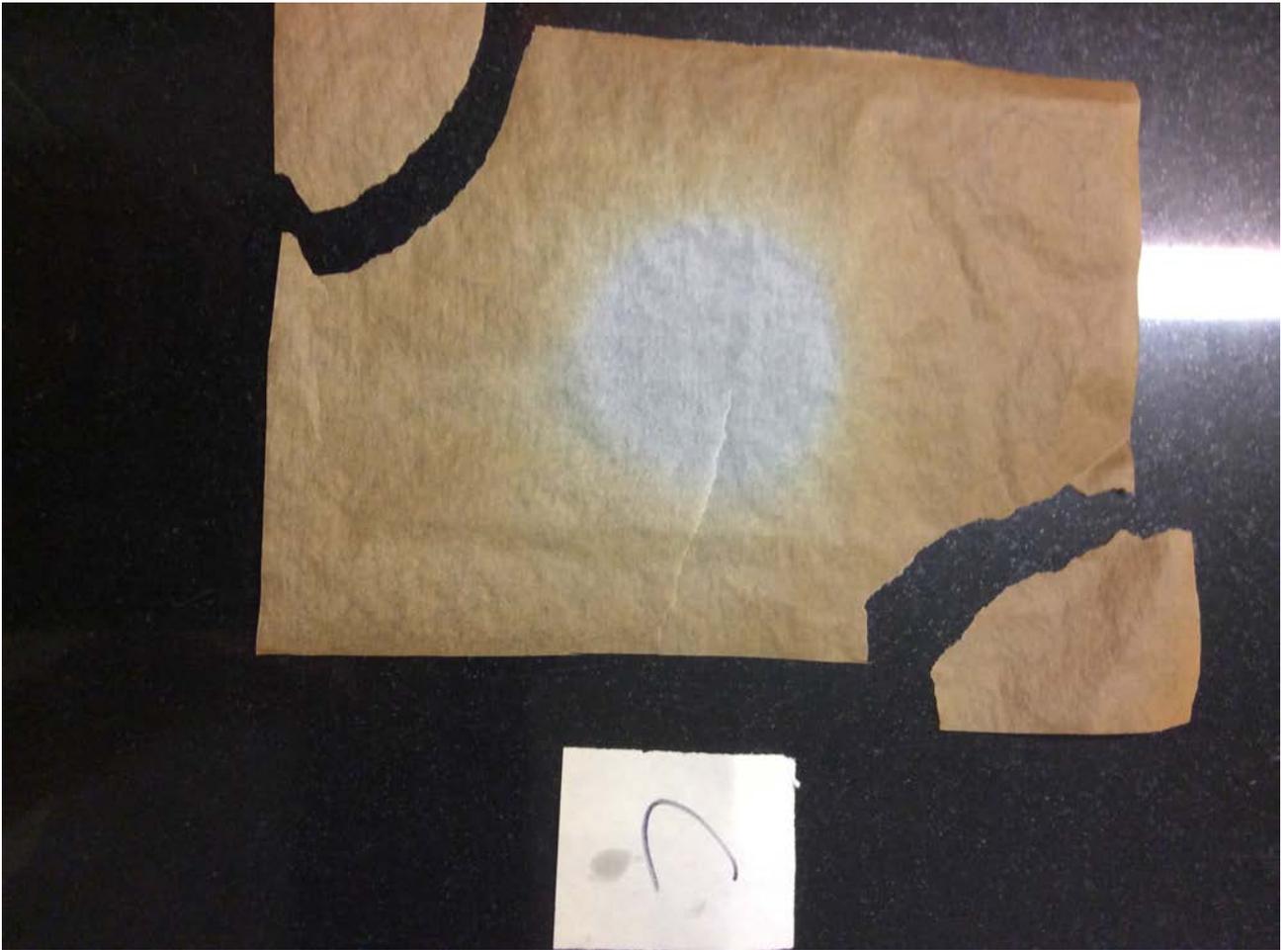


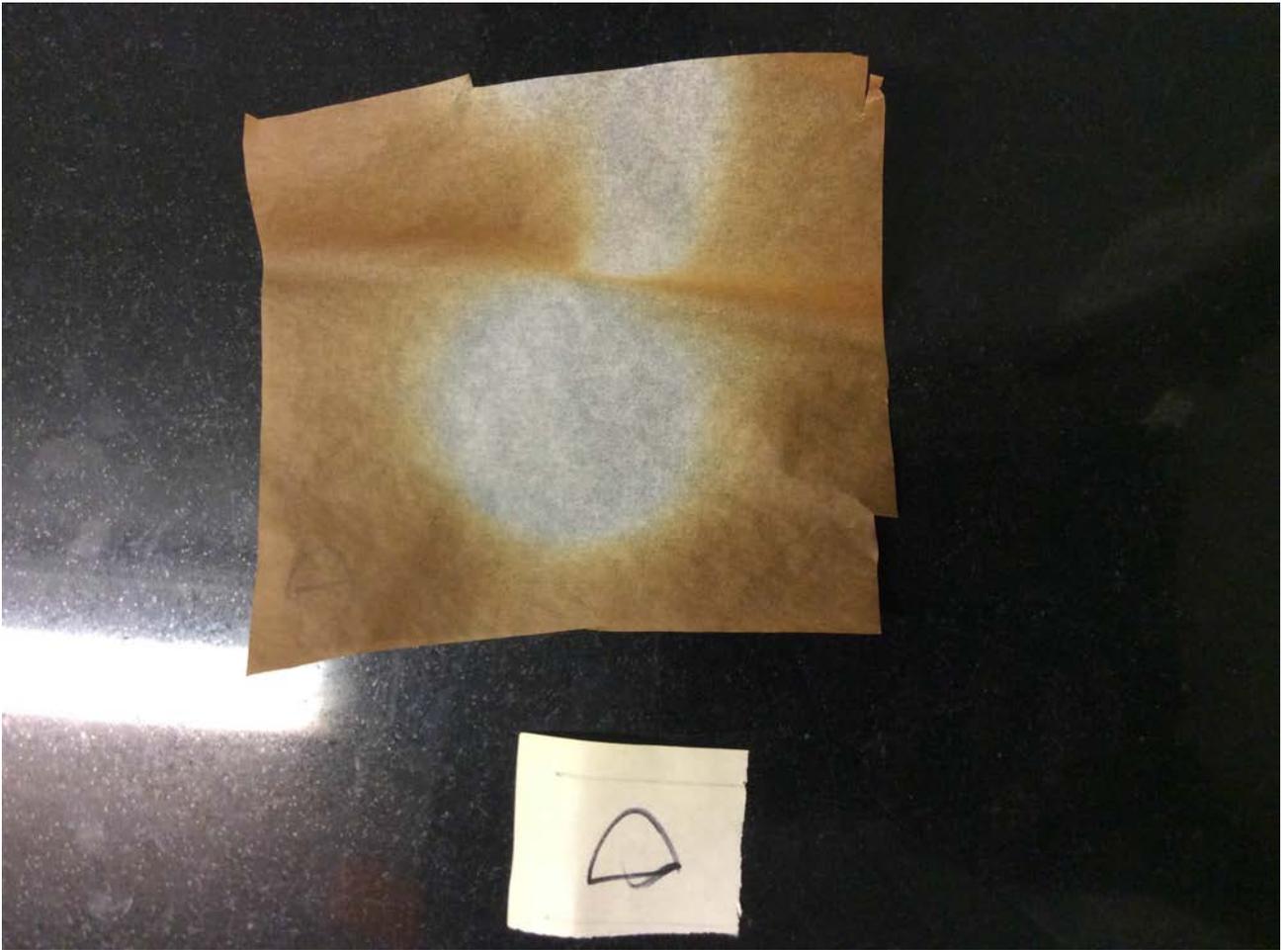


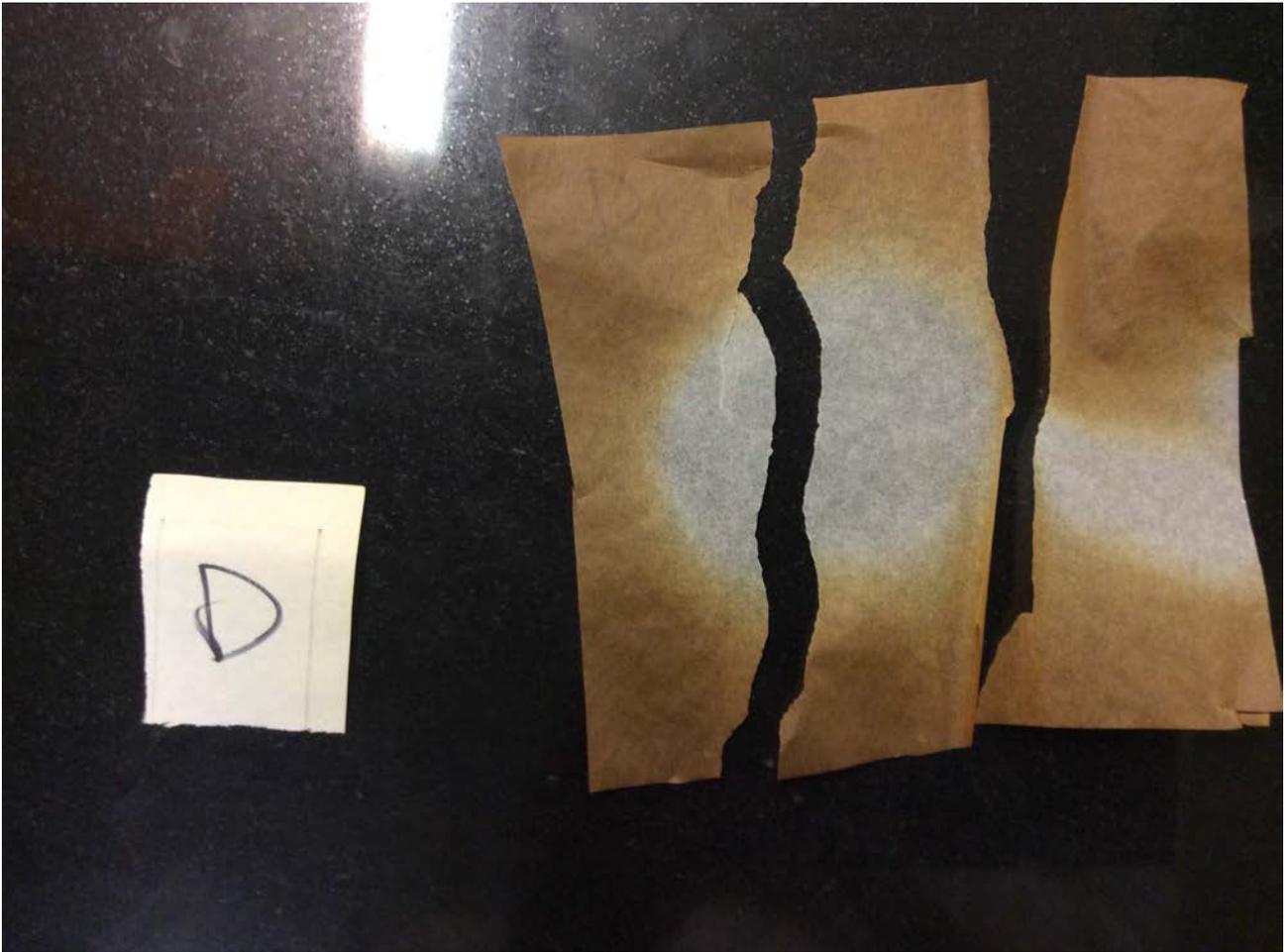












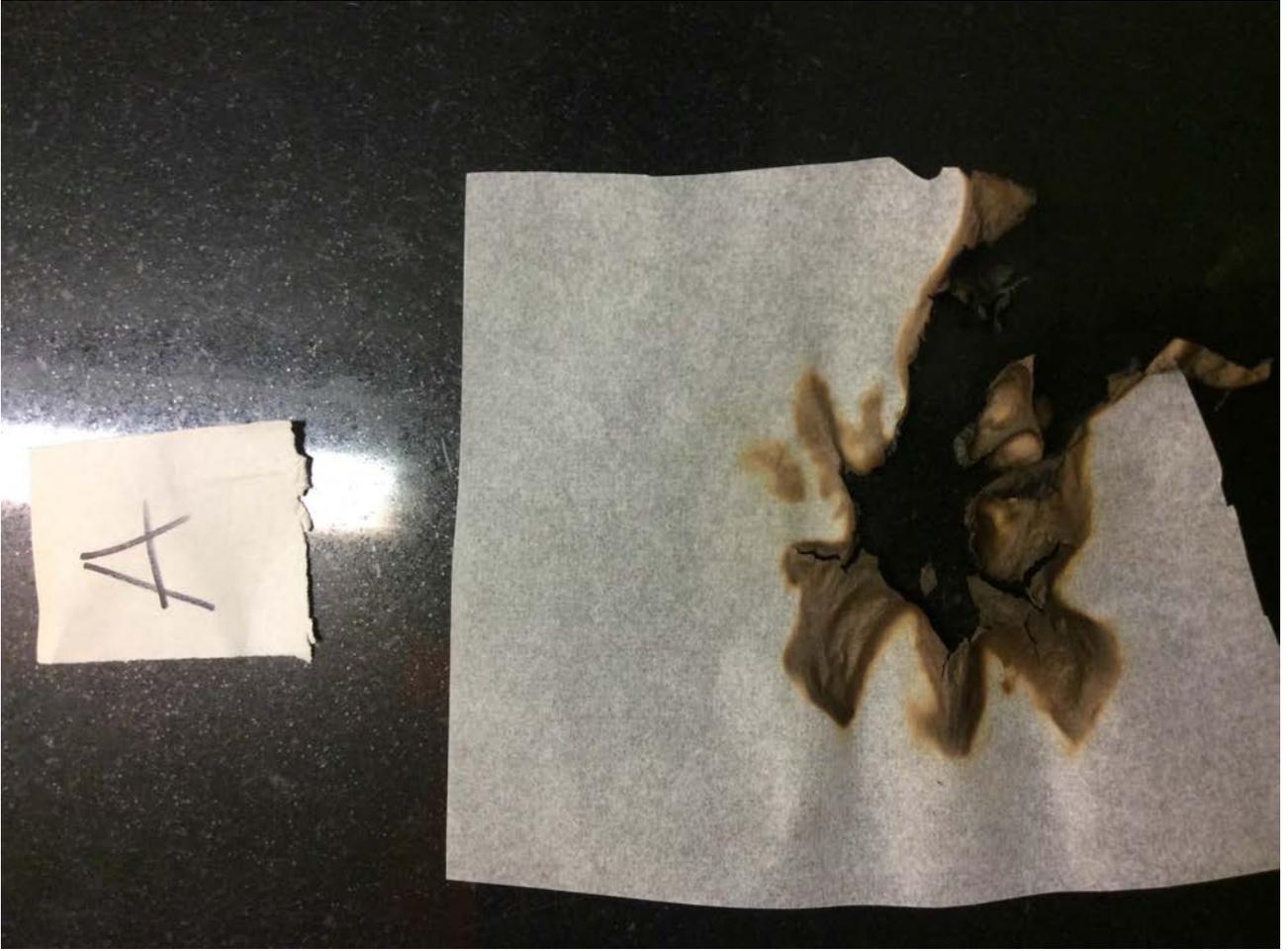
Osservazioni:

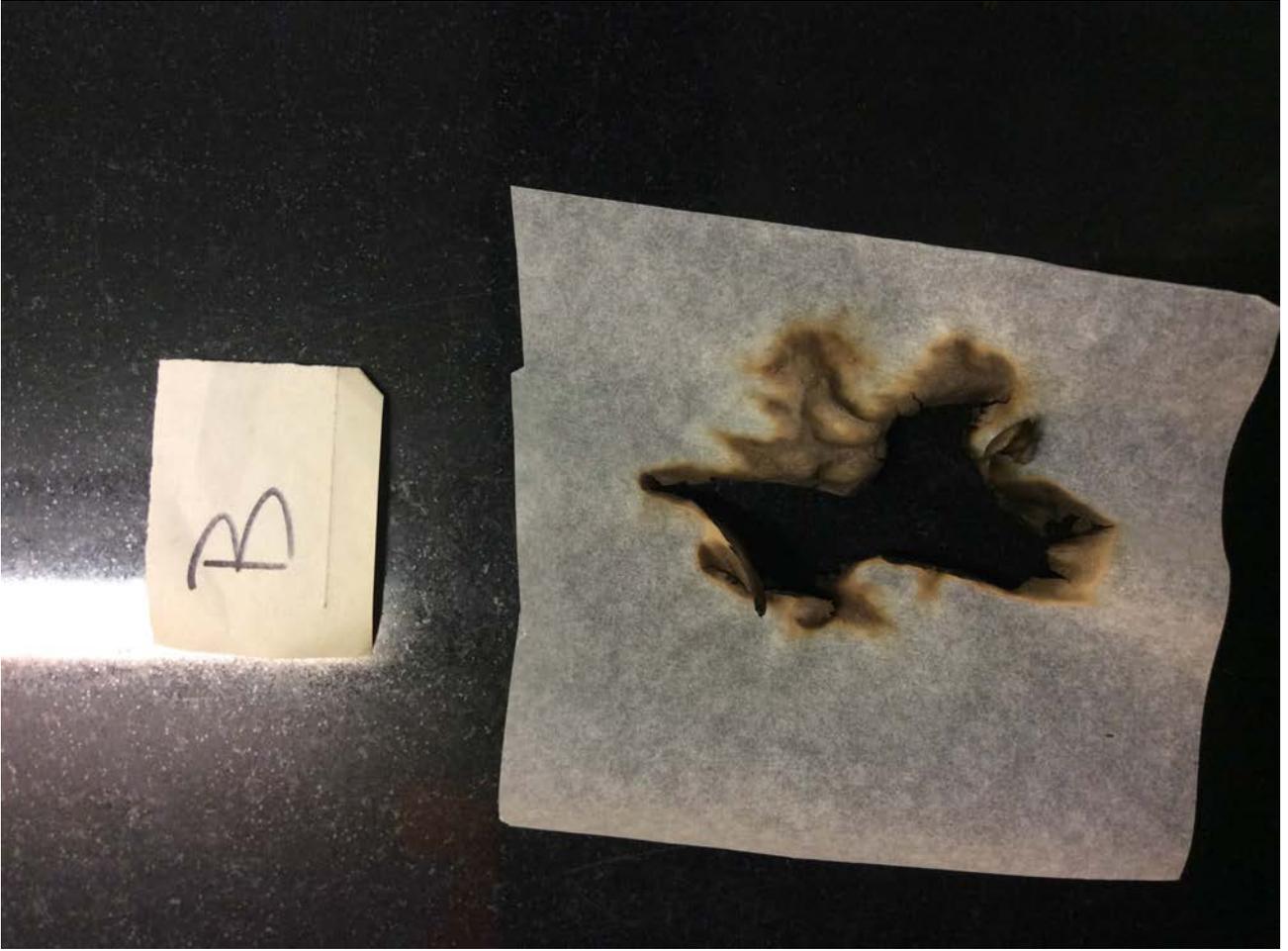
Si è voluta questa cottura così spinta per portare all'estremo la carta da forno e vedere la resistenza della carta.

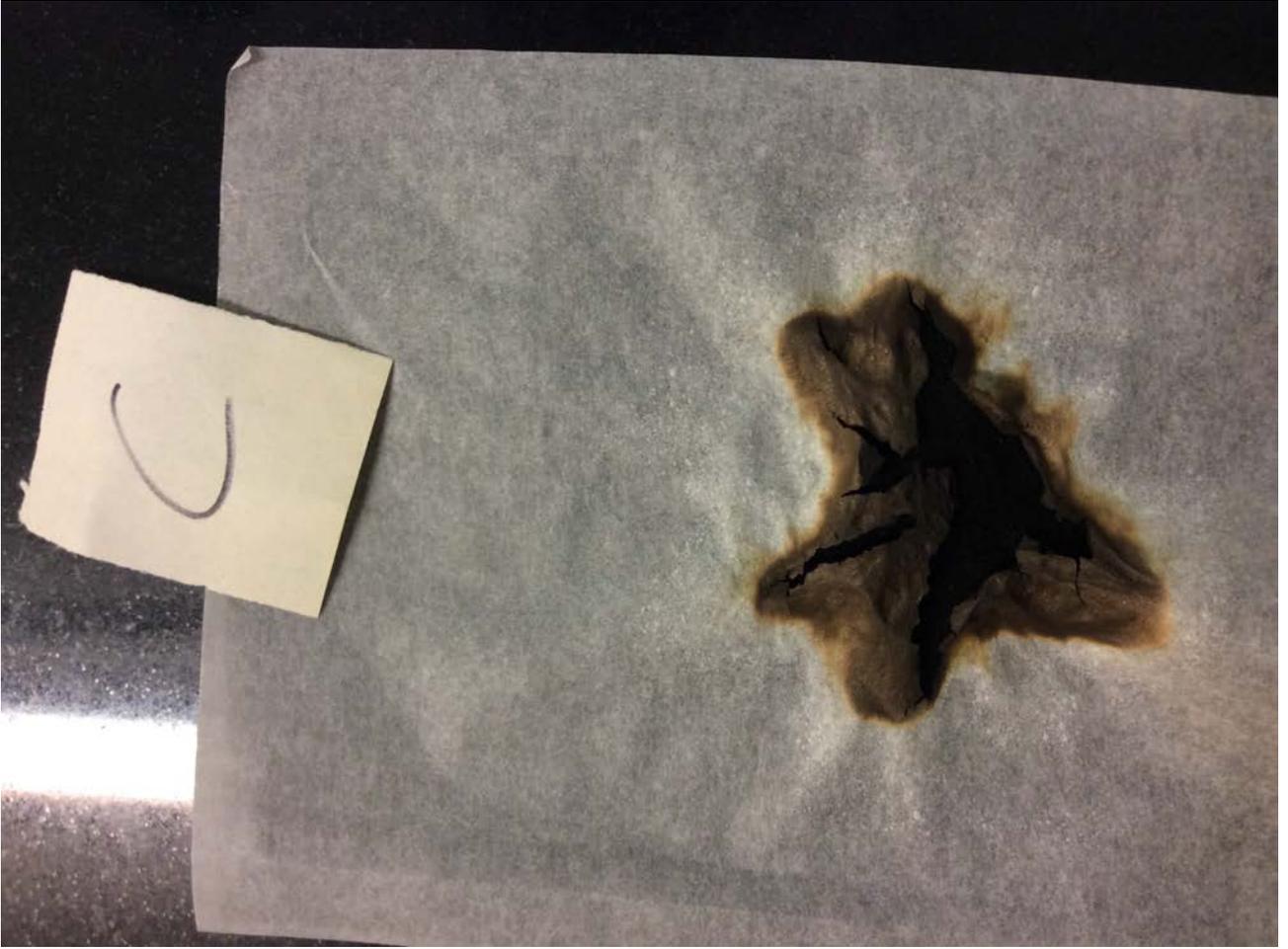
La colorazione della carta da forno è stata uniforme su tutti i campioni. Esteticamente non si notano differenze. La resistenza della carta è però sensibilmente differente. Nel campione A la carta

si presenta fragile e si sbriciola. Nei Campioni B e C la carta è indebolita in modo sensibile solo nella parte che ha subito una cottura. Nel campione D non si notano differenze di resistenza fra la parte esposta al calore e la parte a contatto con l'elemento. Si predilige dunque il campione D per la resistenza e durata.

7. Bruciatura mediante Cannello









Osservazioni:

Questa prova era finalizzata a vedere l'infiammabilità delle varie carte da forno. Ha mostrato però dei risultati molto interessanti sotto altri punti di vista.

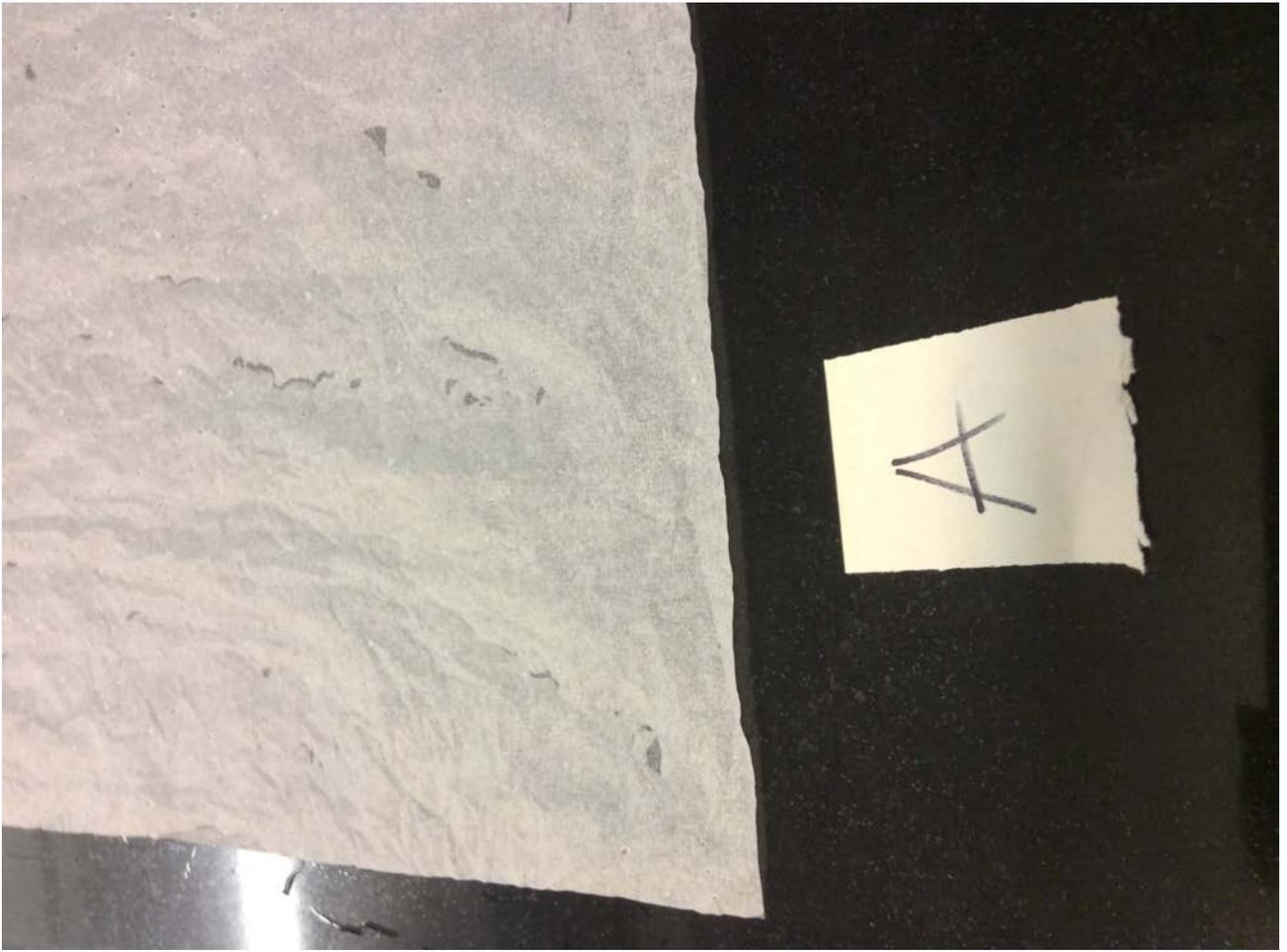
A: è altamente infiammabile e si sbriciola molto facilmente tutta la parte che ha subito il calore diretto. Sconsigliata per le cotture in padella.

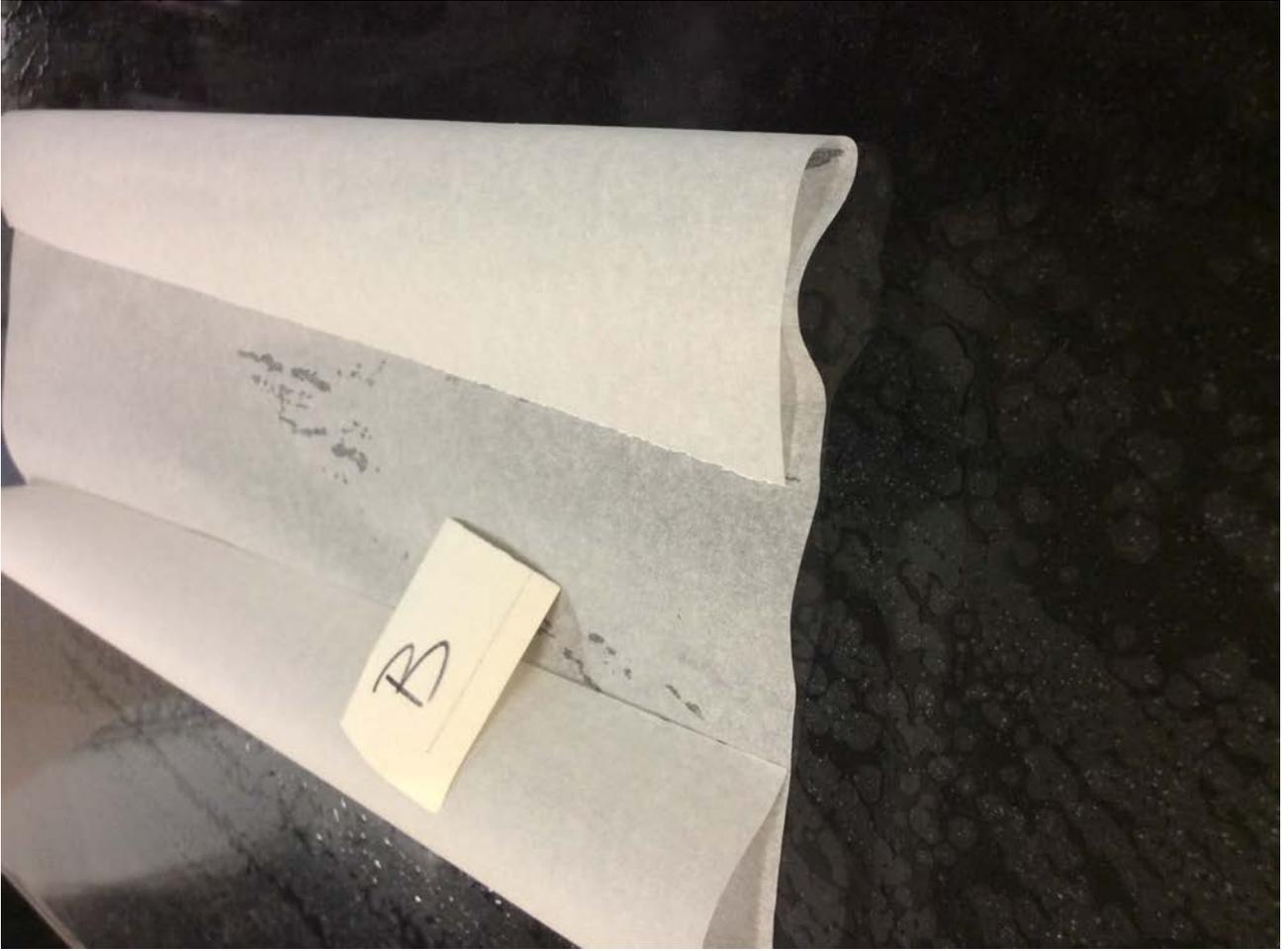
B: Mediamente infiammabile, presenta una certa resistenza anche nelle parti bruciate, utilizzabile senza controindicazioni nelle cotture in padella.

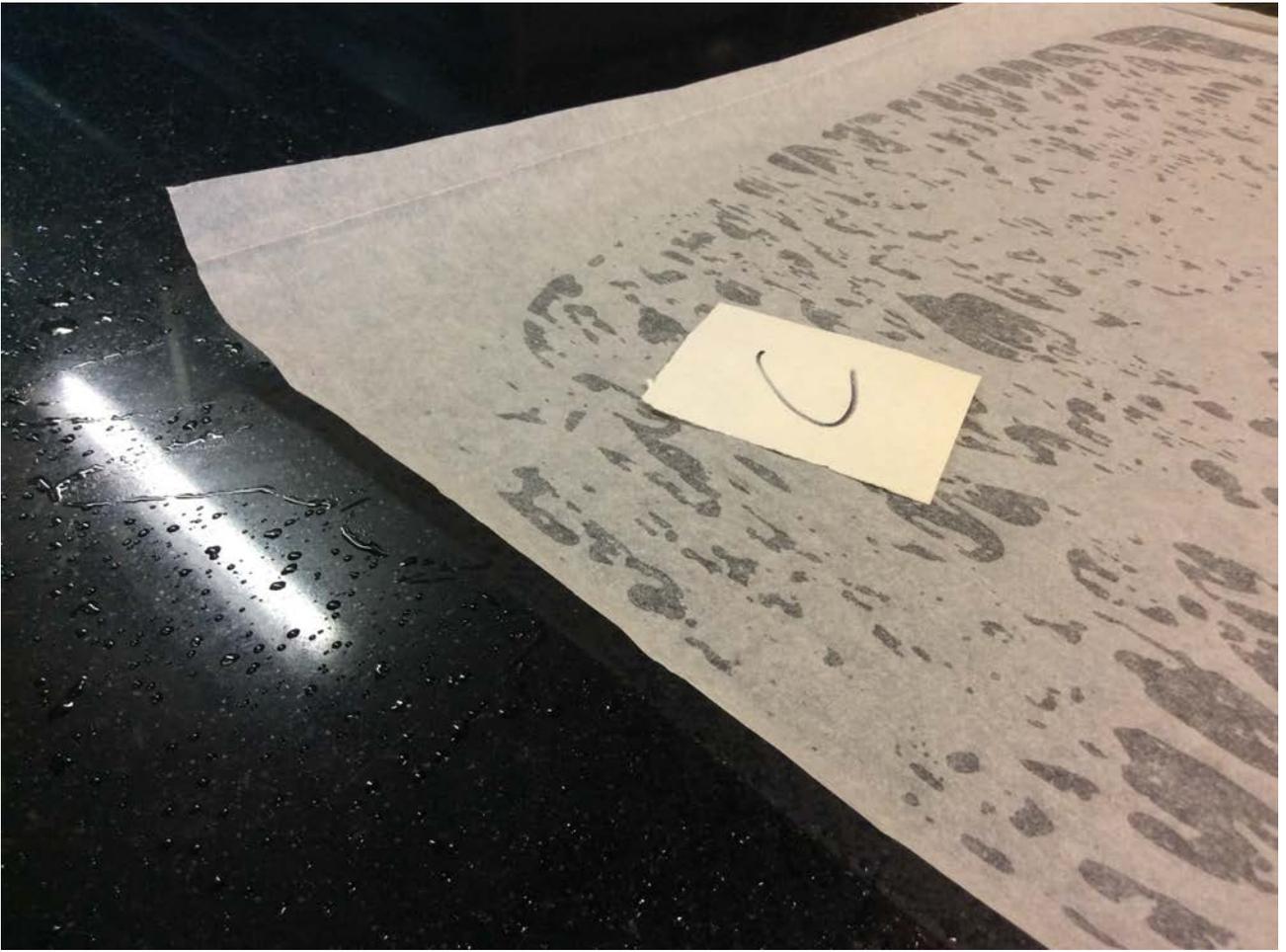
C: Abbastanza infiammabile, curioso è stato notare la reazione delle sostanze che ricoprono la carta che hanno lasciato un alone bianco con delle micro bollature sulla superficie non appena gli si passa sopra con una fiamma diretta. Abbastanza fragile e tendente a sbriciolarsi. Sconsigliata per le cotture in padella

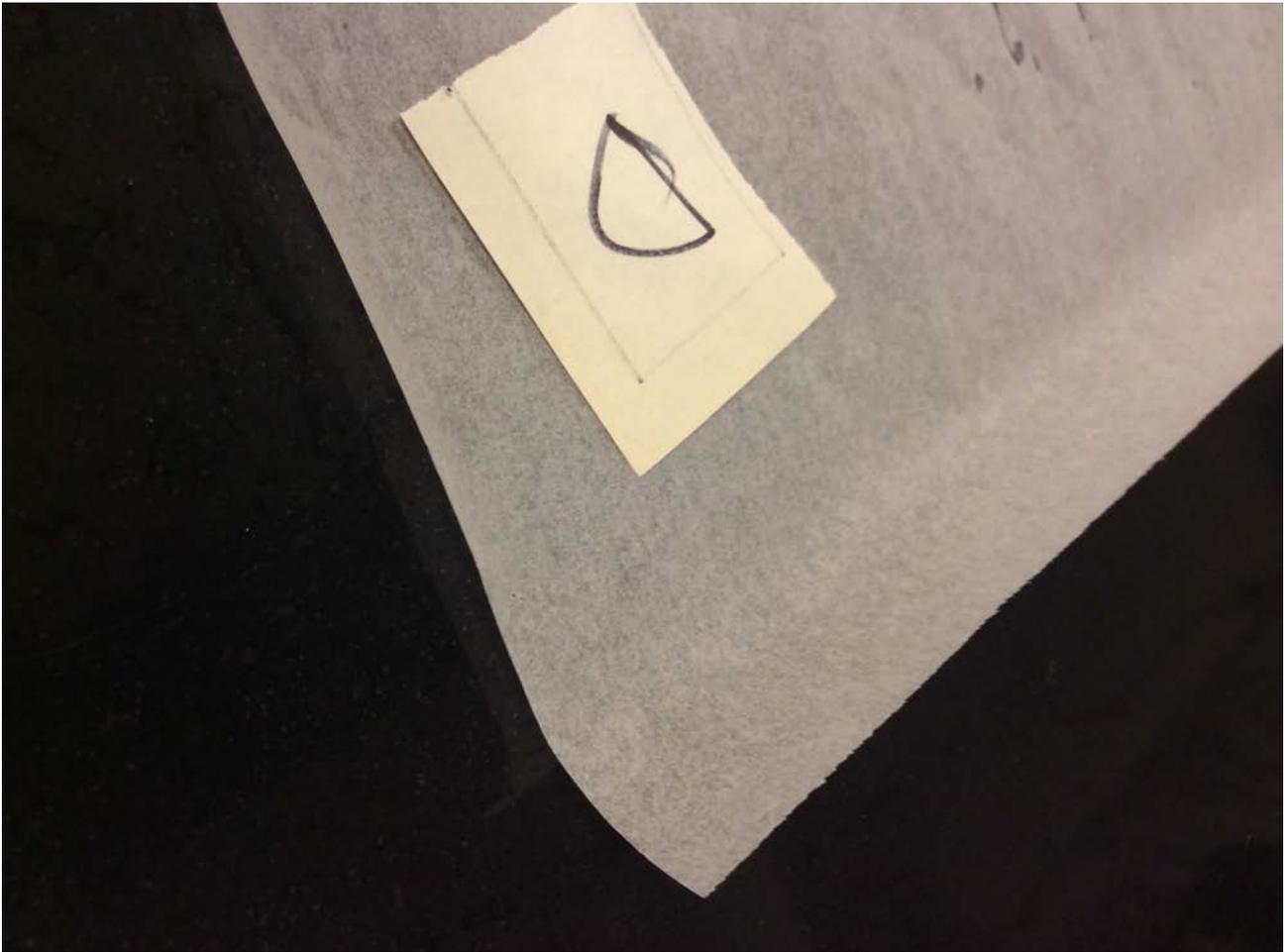
D: La meno infiammabile, rimane compatta anche dopo aver subito il contatto con la fiamma diretta indebolendosi e sbriciolandosi solo dopo esser completamente carbonizzata. La più consigliata per una cottura in padella.

8. Reazioni della carta su una superficie bagnata









Osservazioni:

Molte carte forno quando vengono a contatto con superfici umide si arricciano e rendono scomodo e difficoltoso il lavoro. In pasticceria spesso si usano le teglie forate, che vengono utilizzate e riutilizzate in continuazione non permettendogli una completa e perfetta asciugatura. In questo caso se si utilizza un foglio di carta da forno che tende ad arricciarsi con l'umidità renderà il lavoro più difficoltoso.

Nei test si nota benissimo che il campione A tende appena a incresparsi, il campione C e D si inarcano solo nella parte esterna senza alterarsi nella parte centrale (un ottimo compromesso), mentre il campione B si attorciglia rendendolo inutilizzabile. In allegato ci sarà anche un video a dimostrazione.

9. Reazioni della carta sull'antiaderenza





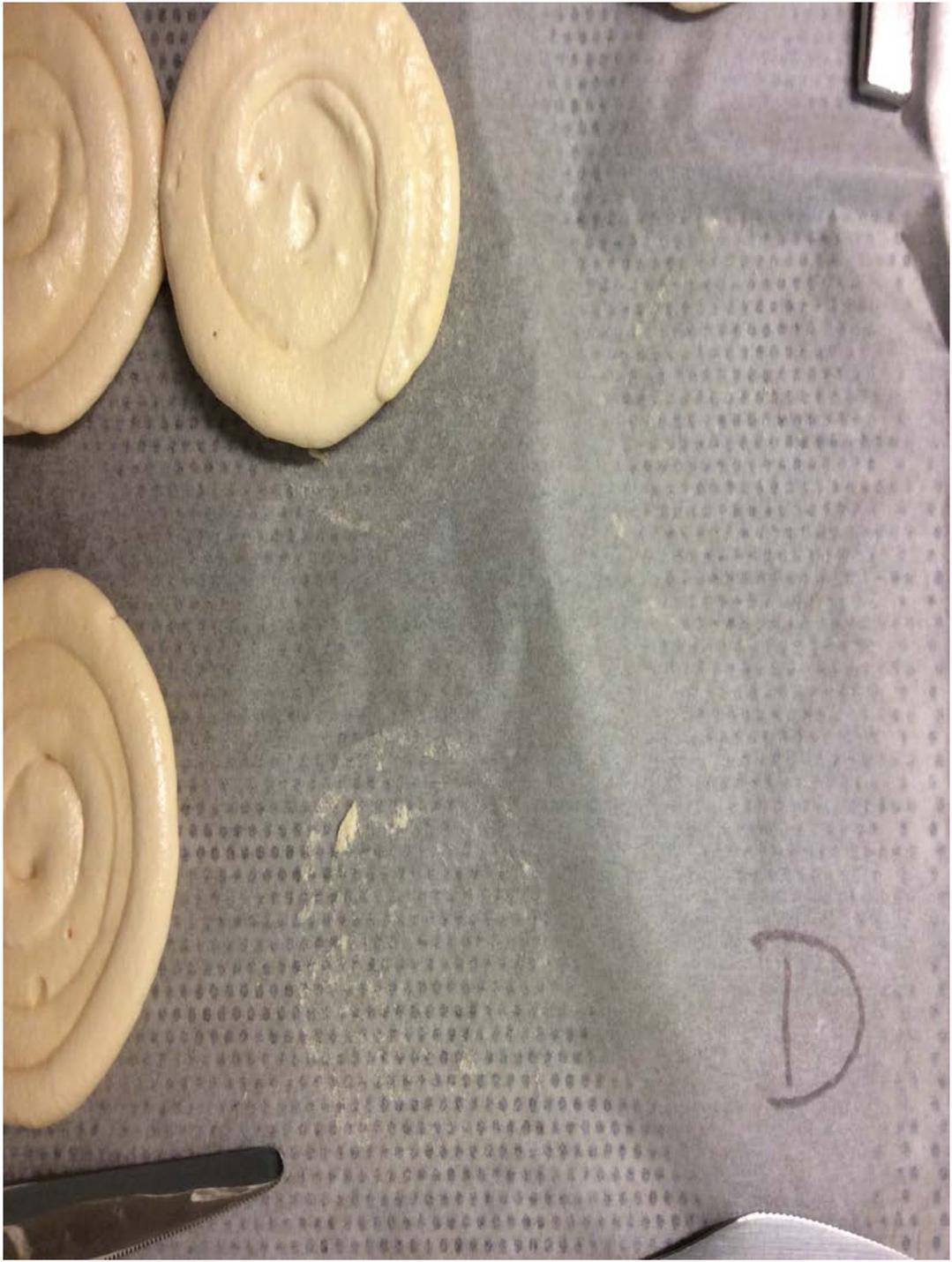












Osservazioni:

La prova è stata effettuata con un impasto da meringa (100 gr albume, 100 gr zucchero semolato, 100 gr zucchero a velo). Questo perchè l'impasto della meringa è molto suscettibile all'umidità e molto aderente alla superficie dove viene messa per essere disidratata. Dopo aver fatto disidratare a 90°C per 2 h sono state fatte raffreddare sulla teglia per poi essere rimosse.

Il risultato è stato:

campione A: la carta forno si è ritirata attorno alla meringa attaccandosi leggermente ai bordi e anche leggermente nella parte centrale.

campione B: la carta da forno è rimasta immutata, la meringa a disidratato bene e si è staccata senza problemi.

campione C: la carta forno si è ritirata leggermente attorno alla meringa ma non ha causato problemi di aderenza, soltanto in alcune meringhe la parte centrale ha presentato dei minimi problemi.

campione D: la carta forno è rimasta immutata, la meringa ha disidratato bene ma è rimasta attaccata in più punti.

10. Considerazioni Finali

Dai vari test di evince che tutte le carte forno in questione hanno caratteristiche simili che divergono su determinati trattamenti.

Quella che presenta le caratteristiche migliori per durate e resistenza sembrerebbe il campione D.