



TORTE DA CERIMONIA

SE IN PASSATO, PER FAR FELICI FESTEGGIATI E COMMENSALI,
BASTAVANO UN'ALZATA IN METALLO E UN GIRO DI SEMPLICE TULLE INTORNO ALLA TORTA,
OGGI MOLTO È CAMBIATO

A cura di **Lorenza Dalla Pozza** - Photo: apertura **Adobe Stock**; articolo courtesy **Gianluca Aresu, Pasticceria Piemontese (CA)**

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

076766

DOSSIER
TORTE DA CERIMONIA



PREGEL

TORTE BRILLANTI E TEXTURE CROCCANTI, GLUTEN FREE

Geloglass di PreGel (nella foto a destra) è una gelatina in pasta fluida a freddo per ottenere decorazioni a specchio sulla superficie delle torte e per conferire brillantezza alla frutta, anche a temperatura negativa. È perfetto per lucidare la frutta decorativa sopra torte da cerimonia o crostate alla frutta, ma può essere utilizzato per donare un effetto lucente anche ai lievitati. **Geloglass** è vegano, senza glutine e olio di palma ed è venduto in confezioni da 6 barattoli da 1,2 kg. PreGel ha da poco presentato un nuovo sapore di una delle sue linee più amate: **CrumbOlé® Pistacchio** Gluten Free (nella foto a sinistra). Arricchito da granella di pistacchi tostati e dal colore verde brillante, questo nuovo **CrumbOlé®** ha un sapore unico ed irresistibile. Può essere utilizzato in pasticceria fredda per creare una deliziosa base per torte gelato o semifreddi, oppure come decorazione superficiale per cookies realizzati con Universal Cake e glassati con le Covermax® Decor. Questo nuovo CrumbOlé® non è adatto alla cottura ed è disponibile in confezioni da 2 secchielli da 3.50 kg. pregel.com