

SPECIALE NOVITÀ



PREGEL

# LA NUOVA PASTICCERIA È MAXIMA

A cura della **redazione**

MASSIMIZZARE L'EFFICIENZA E MINIMIZZARE I PASSAGGI: LA LINEA DI SEMILAVORATI PER LA PASTICCERIA DA FORNO DI PREGEL È UNA GAMMA COMPLETA DEDICATA AGLI ARTIGIANI DELLA TRADIZIONE, CON UNA SERIE DI SERVIZI IN PIÙ

**MAXIMA**  
professional pastry ingredients





**PreGel è un'azienda specializzata** da oltre cinquant'anni nella produzione di ingredienti per la gelateria, pasticceria e beverage. Maxima è la linea per la pasticceria da forno che l'azienda dedica ai laboratori artigianali, una gamma completa di prodotti per la creazione dei dolci della tradizione attraverso pochi e semplici passaggi per una maggior efficienza nella preparazione.

Diversi semilavorati di facile e semplice utilizzo, che richiedono l'aggiunta di pochi ingredienti per un risultato di qualità che porterà il consumatore a rivivere i sapori originali della tradizione.

Le specialità che si possono realizzare con questa linea spaziano dai dolci da credenza, come ad esempio plumcake, sacher e muffin, alle basi come pan di Spagna, pasta choux e crema pasticcera fino alle creme per glassare, farcire o variegare gli impasti. La linea Maxima si riferisce in particolare a pasticcerie e panetterie distinguendosi dagli altri brand grazie al nuovo formato e per la qualità delle materie prime utilizzate. Inoltre il cliente che utilizza i prodotti della linea Maxima viene supportato quotidianamente con ricettari, video tutorial e training presso la sede del centro di formazione PreGel ITC (disponibile online).

I profumi e i sapori sono in assoluto le sensazioni che rimangono vive nella memoria dei consumatori e con Maxima è possibile ripercorrere un dolce viaggio nei ricordi perché riesce a coniugare perfettamente le ormai moderne esigenze dei laboratori di pasticceria senza mai dimenticare la tradizione dei dolci di una volta.

[www.pregel.com](http://www.pregel.com)

IL PASTICCERE E GELATIERE ITALIANO 1/2021

## I PRODOTTI PROTAGONISTI

### UNIVERSAL CAKE

Uno delle punte di diamante della linea è un prodotto completo, ideale per la preparazione di torte da forno, plumcake e ciambelle, dal gusto naturale e delicato e dalla soffice consistenza. Universal Cake è perfetta per realizzare numerose applicazioni, perché il nome "Universal" ha un solo significato... tante soluzioni! L'impasto ottenuto con la sua semplice ricetta, permette una buona tenuta in sospensione degli ingredienti aggiunti prima della cottura e la variegatura con le Creme Maxima.

### CREME MAXIMA

Sono una linea di prodotti professionali pronti all'uso, realizzate con materie prime di alta qualità dal sapore autentico e dalla struttura cremosa. Il loro gusto equilibrato e genuino le rende ideali per farcire cornetti, brioches, crepes, per glassare dolci da forno come torte e pasticcini, ma anche per aromatizzare mousse e bavaresi. Sono prodotti versatili che conferiscono un sapore ben definito ad ogni preparazione. Una linea ampia e completa di creme disponibili nelle versioni: Classica al sapore di Nocciola e Cacao, Gianduia, Gianduia e Cacao, Bitter, Nocciola, Pistacchio e Ciocco Bianco.

### CHOUX MAXIMA

Queste creme sono perfette anche per farcire e glassare soffici bigné ed éclair ottenuti con Choux Maxima, un prodotto completo dal semplice utilizzo garantisce un'ottima resa in quanto permette di ottenere dei prodotti finiti leggeri e ben sviluppati aggiungendo solamente acqua o latte. Choux Maxima richiede un procedimento più semplice e veloce rispetto al metodo tradizionale e si propone come l'alleato perfetto in laboratorio per la preparazione di questi dolci.

### SACHER MAXIMA

Crema Bitter Maxima è ideale per glassare una deliziosa torta Sacher, come quella mostrata nell'immagine di apertura, che può essere realizzata in pochi semplici passaggi con Sacher Maxima. Questo prodotto permette di creare la base della torta prediletta tra gli amanti del cioccolato grazie al mix bilanciato di cacao, cioccolato e farina di mandorle per ottenere una base Sacher dal sapore avvolgente e dalla struttura soffice, regolare e stabile al congelamento.





## PREGEL OPPORTUNITÀ DIGITALI

**Da PreGel arriva Happygelato.com**, una innovativa piattaforma studiata ed implementata per sostenere il gelato artigianale, con l'idea di supportare i clienti gelatieri a digitalizzare la propria attività attraverso la vendita on line. Una vetrina completa e digitale, che non richiede nessuna competenza specifica, ma che viene creata e aggiornata in tempo reale con il supporto del customer service Happy Gelato, permettendo al gelatiere di focalizzarsi solo sugli ordini. Insomma, una vera e propria opportunità di business personalizzata, completata anche da un aiuto nella strategia di comunicazione digitale. Per il fruitore finale la procedura è altrettanto semplice, si sceglie la gelateria più vicina sul sito, si seleziona la tipologia, la quantità e i gusti del gelato e si concorda il ritiro o la consegna a domicilio. Facile, no? Per ulteriori informazioni si può contattare numero verde 800 035884 o scrivere un'email a [info@happygelato.com](mailto:info@happygelato.com). [www.pregel.it](http://www.pregel.it)