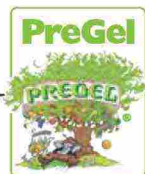


INNOVAZIONE+MERCATO



PREGEL

SCOPRI CREMA FIRENZE E PAN DI SPAGNA MAXIMA

A cura della redazione - Photo courtesy PreGel

AL SERVIZIO DEL PASTICCERE NELLE PREPARAZIONI TRADIZIONALI O CONTEMPORANEE, TRE PRODOTTI IN GRADO DI SEMPLIFICARE LE LAVORAZIONI QUOTIDIANE CON LA GARANZIA DI ALTA QUALITÀ E RISULTATI COSTANTI



La linea per la pasticceria da forno Maxima di PreGel permette di realizzare i classici dolci della tradizione ottenendo sempre un risultato costante, ma è perfetta anche per creare dolci più elaborati come soffici torte farcite da proporre in vetrina per diversificare l'offerta.

Pan di Spagna Maxima è il prodotto giusto per ottenere con pochi e semplici passaggi una base soffice e dalla struttura regolare con un ridotto spessore esterno che minimizza gli sprechi. La base realizzata con questo mix mantiene un'ottima umidità nel tempo ed è in grado di trattenere bene la bagna garantendo un taglio pulito. Per proporre una versione ancora più gustosa adatta agli amanti del

cioccolato, Pan di Spagna Cacao Maxima è il prodotto ideale: è già bilanciato con il cacao e, come la versione classica, garantisce un'ottima sofficità; si presta per realizzare rollè e basi pronte per essere farcite con una deliziosa crema ottenuta con Crema Firenze Maxima. Questo mix in polvere consente di preparare una crema pasticcera a freddo deliziosa, che può essere ricettata sia su base acqua che latte. La ricettazione con acqua è indicata per chi necessita di una crema avvolgente dal sapore delicato e neutro, che può essere aromatizzata con uno dei tanti sapori dei Pannacrema- Pastry Compounds ed è particolarmente indicata per la cottura, mentre è consigliato usare la versio-

ne con il latte solo post-forno. Entrambe sono stabili al congelamento. La crema ottenuta avrà una struttura liscia e cremosa con una consistenza che può essere modificata a piacere riducendo o aumentando il dosaggio del prodotto.

Oltre a preparare la classica crema pasticcera, Crema Firenze Maxima è perfetta per ottenere una crema chantilly in pochi e semplici passaggi: basterà ricettarla con panna da montare per avere una crema stabile, vaporosa e dall'ottima conservabilità che si presta a numerose applicazioni, per esempio come decorazione o per farcire una torta elegante.

www.pregel.it