

FLASH



Pandolce: semplificare per vincere

Pandolce è un mix in polvere realizzato con materie prime selezionate e accuratamente bilanciate che semplifica e riduce i passaggi nella lavorazione di **grandi lievitati da ricorrenza** come Panettoni, Pandori e Colombe, ma è anche adatto per ottenere **prodotti da forno classici lievitati** garantendo dei risultati costanti, un ottimo volume e una **freschezza e morbidezza prolungata nel tempo**.

Questo **mix completo al 100%** contiene **lievito naturale**, non richiede l'aggiunta di farina ed è **senza aromi** per permettere la **personalizzazione** del dolce finito da parte del pasticciere con i prodotti complementari della linea di **Pasticceria PreGel**.

La versatilità di **Pandolce** lo rende ideale per preparare diversi **lievitati da colazione**, come per esempio croissants e brioches, ma può essere utilizzato anche per realizzare **dolci della tradizione regionale** come il Pandolce Ligure, la Torta di Rose, la Veneziana o la Fugassa Veneta. **Consiglio dello chef:** provalo in abbinamento al nuovo prodotto **Mandorlita**

Glassa Mix che consente di realizzare la classica copertura croccante al sapore di mandorla adatta per ricoprire Panettoni e Colombe semplicemente aggiungendo dell'acqua alla miscela. Un modo semplice e veloce per ottenere una glassatura perfetta ogni volta.

www.pregel.it

