

CIOCCOLATO PER PROFESSIONISTI

Un tuffo nella dolcezza di Novacrem

Nel ventaglio delle proposte di Italmill presentate durante la 40° edizione di Sigep, si è guadagnata una posizione di primo piano NOVACREM, la linea di cioccolati dell'azienda Barry Callebaut selezionati per soddisfare ogni esigenza dell'operatore, e che comprende creme da farcitura, copertura e decorazioni d'eccellenza da utilizzare in pasticceria, in cioccolateria o per realizzare fantastici dessert da ristorazione. Nella successione dei diversi corner tematici in cui era suddiviso il nuovo stand di Italmill, la cioccolateria si è presa la scena, con un laboratorio a vista dove esperti maestri cioccolatieri hanno prodotto forme e abbinamenti esclusivi, mentre i giovani allievi dell'Academy Callebaut si sono allenati nelle più moderne tecniche di produzione di praline e prodotti di cioccolateria. Sotto l'attenta guida del maestro pasticcere Giovanni Pina, gli studenti hanno realizzato dei deliziosi cuori di cioccolato fondente con un'anima al gianduia. Per la realizzazione sono stati utilizzati il cioccolato al latte Miranda, la Nocciola e il burro di cacao per la parte interna e il cioccolato fondente Dominic per la copertura.

www.italmill.com


FARINE UNIVERSALI

Leonardo Di Carlo firma le farine di Molino Bertolo

Dalla collaborazione tra **Molino Bertolo** e il maestro pasticcere pastry concept **Leonardo Di Carlo** è nata una linea di farine di qualità, versatili e da grani al 100% italiani. Le Farine di Leonardo sono pensate per le esigenze dei professionisti che vogliono accendere la propria creatività disponendo di una materia prima capace di dare il meglio a ogni ricetta. Quattro le referenze create: **Tenerum, Robustum** - farine di grano tenero tipo "0" ottenute dalla macinazione e conseguente abburattamento di grani teneri -, **Integrum**, farina integrale di grano tenero non ricostruita, ma soltanto spazzolata e senza aggiunte di crusca; e **Caryopsis**, farina tutto corpo del grano, la più grande novità di tutta la linea Le Farine di Leonardo*. Una farina Prima Rottura naturalmente e completamente integrale.

www.lefarinedileonardo.com

FARCITURE PER PASTICCERIA

Pregel, la nuova frontiera delle farciture

Con la nuova gamma di referenze Pastry Fillings, **Pregel** torna ai sapori della tradizione e alle consistenze golose. Linea pura dall'alto contenuto di frutta che varia dal 60% al 90%, i Pastry Fillings sono un prodotto delicato e leggero con aromi totalmente naturali. Alle varianti amarena, ananas, frutti di bosco, mela, pera e strudel, oggi si aggiungono i nuovi sapori albicocca, mirtillo e fragola: pezzi corposi di frutta lavorata con cura e professionalità che donano al prodotto un'esplosione di gusto. I Pastry Fillings sono prodotti particolarmente versatili in pasticceria in quanto rimangono stabili alla cottura in forno e possono essere utilizzati in tutti i dessert da consumare a temperature positive. I prodotti realizzati con i Pastry Fillings possono essere congelati, garantendo l'originale struttura in fase di scongelamento.

www.pregel.com
