

RASSEGNA STAMPA



PERIODICITA'	USCITA	PAGINA
Mensile	Gennaio 2010	98

■ food&drink prodotti

Gusti mix e mediterranei per dessert e cocktail

In mille varianti diverse, cioccolata e frutta si confermano protagonisti del settore dolce. Una tendenza emersa al Sigep insieme a un ventaglio di proposte a tutto servizio

di Rodolfo Guarnieri

Ha mantenuto le premesse della vigilia. Il salone Sigep di Rimini conferma infatti ancora una volta confermando una grande vetrina delle novità di settore, presentando prodotti finiti, semilavorati, gusti insoliti e attrezzature innovative per pasticceria e gelateria. Molto interessanti per valutare le tendenze del settore si sono rivelate le diverse

gare. La finale italiana della Coppa del Mondo di Pasticceria ha visto prevalere Emanuele Forcone per la lavorazione dello zucchero, Domenico Longo per quella del ghiaccio e Davide Comaschi per quella del cioccolato.

Il quinto concorso Icam Linea Professionale ha messo a confronto 12 maestri cioccolatieri che si sono misurati sulle Monoporzioni di cioccolato. I maggiori consensi sono andati al milanese (d'adozione) Ernst F. Knam con "Semplice-



Crème Anglaise Bourbon

DÉBIC	
Tipologia	crema pronta
Utilizzo	decorazioni, farciture
Servizio	pronto per l'uso

Modi d'impiego

Crème Anglaise Bourbon Débic è un preparato ideale per decorare tutti i piatti dolci, conferendo il gusto fresco e naturale della migliore vaniglia Bourbon. Ben visibili nella salsa sotto forma di puntini, le bacche di vaniglia fanno sì che il dolce assuma aspetto e gusto tipico dei dessert tradizionali. Ideale per decorazioni, farciture e dressing dolci, da utilizzare anche in versione spuma impiegando un sifone. Aperta la bottiglia (1 litro), utilizzare la crema entro 4 giorni, a una temperatura compresa tra 2° e 7°C.

www.debic.com



Eraclea Italiano

ERACLEA	
Tipologia	preparato
Utilizzo	dessert
Servizio	nel granitore

Modi d'impiego

Eraclea Italiano è la nuova suggestiva iniziativa che unisce due tra i maggiori successi della linea di prodotti Eraclea: Antica Cioccolateria e Flocchettino. L'incontro tra la fresca cremosità alla panna di Flocchettino e la calda fragranza della cioccolata Eraclea danno origine a un'originale ricetta per un dolce da bere. Da preparare con l'apposito granitore versando prima la panna quindi la cioccolata nella tazza mug personalizzata con i decori maya. Per un consumo veloce al banco bar.

www.eraclea.it



Simple Gelso Nero

FABBR1 1905	
Tipologia	preparato
Utilizzo	gelato, granita
Servizio	nel mantecatore, granitore

Modi d'impiego

Tipico gusto siciliano, il Gelso Nero (insieme a Mojito e Cola Frizzante) si va ad aggiungere agli oltre 50 gusti della gamma Simple Gelato System Fabbri 1905. Basta versare il contenuto di una lattina da 1,5 kg di Simple in una caraffa, aggiungere l'equivalente di due lattine di latte, mescolare, versare la miscela preparata nel mantecatore e in otto minuti il gelato è pronto. Per la versione granita, è sufficiente invece diluire una lattina di prodotto con 3,5 litri di acqua e mettere il tutto nel granitore.

www.fabbr1905.com

Segue

mente Dolce”, un lingotto con base marquise al cioccolato e arancia, cake di arancia fresca, feuilletine alla vaniglia Tahiti, ganache e confit di arancia profumata con pepe di Tasmania, il tutto immerso in una mousse di cioccolato fondente Perù/Vanini (senza glutine).

Il dolce fa rima con film e musica

Molto seguito anche il Trofeo Sensoriale Sigep Chococlub (main sponsor Caffarel), che aveva come tema il cioccolatino al caffè, dove ha vinto Eleonora Vivenzi. Il salernitano Salvatore Mancuso è risultato invece vincitore del concorso Torta di San Valentino con “C”è posta per te”(sponsor Débic), grande busta di cioccolato ripiena di mousse “afrodisiaca” al mango e cocco, decorata con foglie di cioccolato bianco. Secondo posto per Andrea Tedeschi con “Peccato”, connubio di mousse al gianduja e fragole su fine biscotto alle mandorle.

Maestri pasticceri e giovani promesse alla ricerca del mix più intrigante e originale

Particolarmente interessante l’evento “Il laboratorio delle idee è musica”, originale tentativo di unire gusti, cinema e canzoni. I maggiori consensi sono andati al team composto da Claudia Urbinati, Farida Haggiagi, Silvana Chenal, Andrea Foschi e Antonio Tavella che hanno presentato due “composizioni”.

La prima “Orson Welles”, dedicata al gran-

de attore-regista americano, è una mousse di cioccolato alle arance e vino di malaga, accompagnata dalla canzone Delenda Carthago di Franco Battiato. La seconda creazione “Masquerade” è stata ispirata al celebre film d’intrigo giallo: base bianca al fiore d’arancio e fragoline, con uno strato di cioccolato a ricordare il cantante Michael Jackson e il brano “They don’t care about us”.

Una vera miniera di idee per tutto il settore bar si è rivelato il libro “Dall’aperitivo al dessert, cocktail e abbinamenti golosi” firmato da Roberto Bianchi e Edoardo Baviello (www.chiriotteditore.it), un prezioso manuale a tutto campo che rivede i cocktail sotto una nuova luce, non solo come ricette per aperitivi, ma anche (e qui sta la novità) originali proposte di minidessert liquidi. Come “Ice Cuba”, ricetta rivisitata del cocktail Cuba Libre con il gelato al limone al posto della cola. □



Unica Passata Oro

GIUSO

Tipologia
Utilizzo
Servizio

passata di frutta
farciture
pronto per l’uso

Modi d’impiego

Composizione: albicocche fresche di origine italiana, zucchero di canna e pectine naturali estratte dalla frutta (secchielli da 5,6 o 12,5 kg). Unica Passata Oro della linea Più di Giuso si caratterizza per il sistema di concentrazione sottovuoto che ne garantisce le qualità organolettiche. Ottima per dolci e croissant, ma anche per creazioni originali come Sacher in Suite (foto), composta da mousse al cioccolato, biscuit, passata Unica e mousse di albicocche. Con aggiunta di salsa all’albicocca nello speciale manico contenitore. www.giuso.it



iFruit Wellness Drink

NUOVA TRADIZIONE

Tipologia
Utilizzo
Servizio

polpa di frutta
dessert, cocktail
pronto per l’uso

Modi d’impiego

Progettata per preparare granite, frappé, frullati e cocktail alla frutta, ma anche per rifinire gelati e dolci. iFruit Wellness Drink è la nuova gamma di polpe di frutta pronte in bottiglie da 1,25 kg. Gusti: ananas, amarena, arancia, banana, fragola, frutti di bosco, melone, passion fruit, pera, pesca, mix energy acerola, mix fresh mango. Lavorata e pastorizzata immediatamente, mantiene le caratteristiche di gusto della frutta d’origine, insieme ad alcuni pezzetti di frutta intera. Disponibile il granitore personalizzato. www.nuovatradizione.it



Le Coperture Stella

PRODOTTI STELLA

Tipologia
Utilizzo
Servizio

preparato
gelati e praline
da scaldare

Modi d’impiego

Nate per impreziosire creazioni di gelateria e pasticceria fredda, Le Coperture Prodotti Stella (granellate, alla frutta, al cioccolato fondente, al latte e bianco) si caratterizzano per qualità degli ingredienti, elevato contenuto di cioccolato, assenza di grassi idrogenati e coloranti sintetici. Fanno parte della linea Tale & Quale e Total Natural. Disponibili in lattine da 2,5 kg (fondente e al latte da 5 kg). Vanno utilizzate allo stato fluido, disciolte a bagnomaria a 35°C. Da usare per immersione o con sac à poche. www.prodottistella.it