

Tutto Gelato



Novembre 2017



**IL GELATO ITALIANO
CHE PIACE**



**DOLCEZZE DI
SICILIA VINCENTI**



**TUTTI
A CONVEGNO**

**PASTICCERIA
INTERNAZIONALE**

CHIRIOTTI EDITORI



COMPORRE CON CREATIVITÀ

Continuando il grande successo della linea per dolci multigusto e multicolore, **Cake Idea** di **Martellato** si arricchisce del modello **Demi**. Dall'intramontabile forma tonda, grazie alle fasce componibili consente di differenziare i gusti, anche degli inserti, esercitando la propria creatività. E non poteva mancare il cuore tra le forme presenti nella collezione **S.MART**, ideale per festeggiare San Valentino, la festa della mamma e non solo. Si compone di stampi in plastica termoplastica che consentono veloci tempi di abbattimento, facili preparazioni e sfornature, economici e riutilizzabili numerose volte. Per chi desidera inserti o crostate, sono disponibili anche i complementi in acciaio inox.

www.martellato.com



PROTEINE FUNZIONALIZZATE AD ALTE PRESTAZIONI



Sostituire il latte in polvere per ridurre i costi, ma anche per migliorare le prestazioni funzionali dei prodotti. Questi gli obiettivi principali dei prodotti a base di proteine di latte che **Giusto Faravelli** distribuisce nel nord e centro Italia, grazie alla partnership con l'azienda che li produce, la francese **Bel Industries**, appartenente al gruppo Fromagerie Bel (conosciuto per i formaggi Babybel e Leerdammer). Si tratta di prodotti per gelato e pasticceria fondati sulla funzionalizzazione delle proteine del siero, per ottenere specifiche prestazioni tecnologiche a seconda delle esigenze di controllo della velocità di fusione del gelato, dell'aumento della capacità montante, del miglioramento della cremosità e, non da meno, di sostituzione degli emulsionanti. A metà ottobre, presso la sede di Giusto Faravelli di Nerviano, Mi, si è svolta una giornata di presentazione

di queste miscele, commercializzate con i brand **Nolibel** e **Bianbel**, che comprendono più prodotti caratterizzati da proteine funzionalizzate tailor-made e da una presenza ben precisa di minerali, importanti non solo per la funzionalità proteica, ma anche per l'aspetto organolettico. L'incontro era rivolto ai fornitori di ingredienti e semilavorati, che hanno potuto assistere agli interventi di due responsabili di Bel Industries e alle demo del gelatiere **Antonio Mezzalira** di Golosi Di Natura a Gazzo, Pd, il quale ha testato le miscele con diverse formulazioni (gusti fiordilatte, vaniglia e cioccolato), oltre che con sorbetto alla panna e limone, meringa all'italiana, crema pasticcera senza latte e crema spalmabile alla nocciola. La giornata si è svolta in collaborazione con IFI, Sincold, Puntogel e Valmar.

www.faravelli.it

Rossella Contato



IL CIOCCOLATO SECONDO BACHOUR

Originario di Porto Rico e annoverato fra i 10 migliori pastry chef USA nel 2011, nonché vincitore per due volte dello Zest Award for Baking & Pastry Innovation, il pasticcere **Antonio Bachour** ha proposto creazioni moderne con prodotti **Valrhona**, durante una masterclass tenutasi a Milano. Tra questi, la nuova linea **Inspiration**, a base di burro di cacao, zucchero e polvere di frutta, declinata in tre varianti di gusto e colore: **Inspiration Fraise**, utilizzata nella ganache alla fragola che componeva la Crostata di fragole e lamponi, **Inspiration Amande** (mandorla) e **Inspiration Passion** (al frutto della passione). In una torta glassata con cremoso al maracuja era presente il cioccolato al latte e nocciole **Azélie**, mentre **Orelys**, cioccolato "biondo"

(colorazione dovuta allo zucchero muscovado), era abbinato al mango in un dolce composto da una lucida sfera adagiata su un rettangolo di pasta sablé, insieme a un mezzo macaron ricoperto di gelatina e frutta. Per l'occasione al suo fianco si sono adoperati **José Manuel Samper** (titolare di una pasticceria ad Alicante, con un passato da Paco Torreblanca), **Eugenio Moral** (pasticciere responsabile per l'Italia dell'École du Grand Chocolat Valrhona), e i giovanissimi **Davide Ferrante**, **Andrea Buosi** e **Mattia Cortinovis**.

inter.varhona.com

