

#cioccolateria #confetteria #gelateria #confezionamento #caffetteria #cucina

PASTICCERIA INTERNAZIONALE



MICRO CLIMA

CLIMA 50

CLIMA 100



Le nostre scuole nel mondo



LAS VEGAS



SYDNEY



BOGOTÀ



LEGNANO



CHIANG MAI

FBM s.r.l. - Via Machiavelli 15/17 - 20025 Legnano MI - Italy Tel. +39 0331.464654 - Fax +39 0331.464886
fbm@boscolo.it - www.boscolo.it - Seguiteci su myblog.boscolo.it - #chocolateforall

settembre 2018 | n° 303 | Anno 41



CHIRIOTTI  EDITORI

AROMI MASCARPONE E PANNA

Da oltre 20 anni **Jeneil** produce estratti aromatici naturali, utilizzando come materia prima latte e derivati. Tra i prodotti troviamo i concentrati aromatici panna e mascarpone. A differenza delle più tradizionali estrazioni degli aromi con solventi, questi sono ricavati mediante un processo enzimatico del tutto natura-

le, che comporta la "digestione enzimatica" della materia prima di partenza, seguita dalla separazione e concentrazione di tutti gli acidi grassi: sia quelli più corti e volatili, che determinano l'aroma, che quelli a catena più lunga, responsabili di bouquet e palatabilità. Grazie al progresso tecnologico utilizzato si ottiene una struttura dal sapore complesso ed equilibrato, caratterizzato da qualità aromatiche differenti.

A seconda del processo a cui sono sottoposti, gli aromi concentrati possono avere differenti profili gustativi, adattandosi alle più svariate applicazioni. Gli aromi apportano sapore intenso e bilanciato, vengono utilizzati a bassissimo dosaggio (0,5-6,0%), hanno buona shelf-life (12 mesi, a 4°/8°C) e ottima stabilità al calore. A questo si aggiunge la stabilità nel tempo dei prezzi, evitando le eccessive oscillazioni nel costo delle materie prime utilizzate. Con questi prodotti è inoltre possibile ridurre le quantità di materia prima necessarie e, di conseguenza, i costi ricetta.

Gli aromi panna e mascarpone Jeneil sono distribuiti in Italia da **Giusto Faravelli**, www.faravelli.it/food



I segreti dell'autunno

Si rifanno a concetti di eleganza, bontà ed innovazione le farciture **PreGel** per l'autunno, ingredienti "segreti" per svariate preparazioni. La linea **Pastry Fillings** si distingue per l'alto contenuto di frutta, che varia dal 60 al 90%, nelle varianti amarena, ananas, frutti di bosco, mela, pera e strudel. I pezzi, lavorati con professionalità, assicurano intensità di sapore, grazie alla farcitura che ne deriva, senza glutine e vegan, mentre la genuinità della materia prima rende delicato e leggero il prodotto finale, grazie al basso tenore zuccherino degli aromi naturali.

Sono versatili in quanto rimangono stabili in cottura in forno e possono essere utilizzati in elaborati da consumare a temperature positive. I dessert possono anche essere congelati garantendo la struttura originale in fase di scongelamento, rendendo

le farciture adatte anche a mousse o bavaresi.

PreGel garantisce inoltre un supporto d'ispirazione per l'utilizzo del prodotto attraverso un ricettario, con idee di agevole fattura. Da segnalare infine la presentazione delle nuove varianti di frutta in occasione di IBA di Monaco, ad arricchire ulteriormente la linea. www.pregel.com



Alla ricerca del benessere

"È tempo di salutare con serenità l'estate e dare il benvenuto all'autunno per scoprire che anch'esso può riservare tante belle sorprese, soprattutto quelle dedicate al benessere quotidiano", invitano in **Komplet Italia**.

"Oggi sono tanti coloro che seguono un'alimentazione curata e salutare. Noi cerchiamo sempre di soddisfare le esigenze di tutti inserendo all'interno miscele che hanno plus come l'etichetta pulita, la presenza di semi o cereali particolari, un basso contenuto di grassi e zuccheri...". In tale ottica si inserisce **Breadkorn**, miscela con grano tenero integrale, ricca di fiocchi e granelle di cereali e semi vari, per la produzione di pane e panini, croissant salati, focacce e grissini. E dopo il successo di Vega Cake, miscela per dolci in stampo senza latte né uova, idonea per vegani, arriva la **Body and Soul Cake**, con ridotto contenuto di zuccheri, grassi e sale, al suo debutto ufficiale in occasione di IBA a Monaco.

www.kompletitalia.it





The Best ingredients for a creamy life

#FaravelliFoodDivision

ZUCCHERI / DOLCIFICANTI INTENSIVI / ADDENSANTI / DECORAZIONI E FILLING / GELIFICANTI / EMULSIONANTI / STABILIZZANTI / LATTE E DERIVATI / AROMI / ACIDIFICANTI / CONSERVANTI / ANTIOSSIDANTI / PROTEINE / FIBRE / VITAMINE / MINERALI / ATTIVI FUNZIONALI / SISTEMI FUNZIONALI FARA®

 **FARAVELLI**
THE BEST INGREDIENT