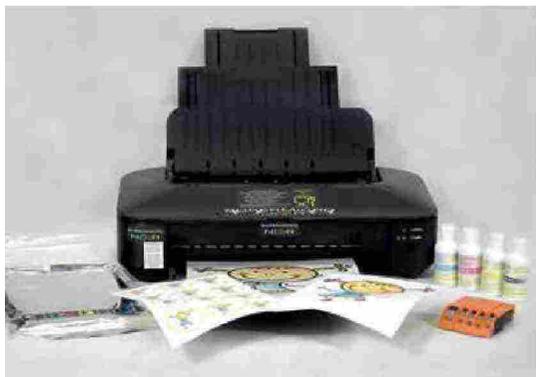


DOSSIER
FESTA
DELLA MAMMA

AGRIMONTANA

LA MAGIA DI UN FIORE PREZIOSO

Le **Viole fresche brillantate** di Agrimontana sono lavorate a mano secondo la più antica tradizione artigianale. Di origine italiana e senza glutine, sono un tocco di magia dolciaria che arriva direttamente da un'antica ricetta piemontese. Una specialità pasticceria raffinata per impreziosire i Marrons Glacés e altre preparazioni di alta pasticceria. Ogni singolo petalo viene delicatamente umettato con uno sciroppo delicato. Successivamente, i petali vengono spolverati con zucchero semolato e "brillantati" con uno sciroppo di finitura che farà apparire i fiori come coperie di brina. Per la complessità della lavorazione, le violette brillantate sono un prodotto raro e prezioso. agrimontana.it



DEKORIS

PERSONALIZZAZIONI UNICHE
CON LE STAMPE ALIMENTARI

La stampa alimentare è il settore di punta dell'azienda. Stampanti alimentari di ultima generazione, ma anche fogli edibili: fogli in pasta di zucchero, in fibra, trasferibili e di ostia/cialda. Per realizzare decorazioni su torte, targhette, placchette, cioccolatini e tanto altro. Infine, ecco anche le cartucce e gli inchiostri per stampanti alimentari termiche, oppure piezo-elettriche a getto d'inchiostro. dekoris.it



DISTILLERIE CAMEL

LA BAGNA CHE SA DI PRIMAVERA

Le distillerie Camel, una realtà familiare che si accinge a festeggiare gli 80 anni di attività, è riconosciuta come eccellenza nel mondo degli infusi e dei distillati per pasticceria grazie all'attenta selezione delle materie prime e all'esclusiva produzione che permette di racchiudere in ogni prodotto le caratteristiche organolettiche del frutto di origine. Con la stessa filosofia che contraddistingue tutte le bagne Camel, **Primizie di Frutta** è la bagna a bassa percezione alcolica dove l'aroma della frutta fresca la fa da padrona: pesca, melone, ciliegia ed altri frutti freschi si fondono per regalare alle preparazioni dolciarie la loro fresca dolce fragranza. È una bagna ideale per i dolci primaverili dove si ricercano gusti contraddistinti da colorate note delicate. cameldistillerie.it

FABBRI 1905

PER DOLCI DALLO SPIRITO ROMANTICO

Ideale per rendere la Festa della Mamma una giornata unica, **Delipaste Rose** nasce dai laboratori Fabbri 1905 per offrire un gusto floreale concentrato e una nuance delicata ed equilibrata nelle preparazioni di pasticceria e gelateria. Con estratto di rose, si caratterizza per il perfetto bilanciamento delle note aromatiche floreali ottenute con aromi naturali. Ideale anche per rispettare ogni esigenza di consumo, è infatti un prodotto gluten free, vegan ok e con certificazioni halal e kosher. In pasticceria si presta a molteplici utilizzi: caratterizzare infinite specialità tra cui prodotti da forno, bagne aromatiche, cioccolatini, mousse e semifreddi, torroni o rivisitare la tradizione, in abbinamento ad esempio a creme di ricotta. fabbri1905.com



DOSSIER
FESTA
DELLA MAMMA

GIAROLA SAVEM

IL VINO DOC
PER LA PASTICCERIA

Realizzato secondo ricetta tradizionale, il **Marsala Fine doc** di Giarola si contraddistingue per il gusto delicato e il raffinato bouquet. Dedicato ai palati più esigenti, è ideale per fine pasticceria, per la preparazione di squisiti dolci, abbinato ai biscotti, ma anche come vino nobile da concedersi a fine pasto.

giarolasavem.com



FATTORIA DELLE ERBE

ISPIRAZIONI FLOREALI INNOVATIVE

Al posto del solito mazzo di fiori, perché non pensare di celebrare le mamme con una bellissima torta fiorita? I **fiori eduli pressati** proposti da Fattoria delle Erbe sono perfetti per trasformare i dolci in bellissime creazioni botaniche. Si tratta di un prodotto facile da usare, sia sulle creme fresche sia sul cioccolato, e che vanta una lunga conservazione perché i fiori si presentano già essiccati.

fattoriadelleerbe.it

LESEPIDADO

COLORI E DECORI A MISURA DI MAMMA

Grazie alla vasta gamma di coloranti alimentari di Lesepidado, azienda specializzata nella formulazione e commercializzazione di prodotti per la decorazione nel settore della pasticceria e del mondo alimentare, l'universo dei dolci si tinge di nuovi colori. E, nella vasta gamma di formulazioni e colori Lesepidado, non poteva mancare il nuovo **Pantone 2024**: nelle sue diverse formulazioni, non è un semplice colorante, ma una vera e propria dichiarazione di stile e la sua brillantezza aggiunge un tocco di eleganza a qualsiasi creazione.

Inoltre, le **placchette di cioccolato personalizzabili** offrono un modo unico per celebrare la figura materna, permettendo di trasmettere messaggi speciali o dedicare pensieri attraverso la magia del cioccolato. Un'idea originale è quella di includere citazioni, ricordi o semplicemente il nome della mamma sulla placchetta.

lesepidado.it



MARTELLATO

UN CUORE PREZIOSO, COME UN DIAMANTE

In occasione della festa della mamma, Martellato propone **Diamond Heart**, una fascia a forma di cuore diamantato per creare un dessert indimenticabile per questa ricorrenza. I bordi sono perfettamente dritti e spessi per una maggiore indeformabilità, mentre la superficie liscia rende facile la sformatura. Diamond Heart fa parte della linea Pastry Ring, composta da fasce inox dalle forme più diverse, interamente prodotte in Italia da Martellato. Sono adatte all'utilizzo sia in forno, dove assicurano una cottura uniforme, che in congelatore e in abbattitore, per un completo e veloce raffreddamento.

martellato.com



MODECOR

UN UNIVERSO DI FINITURE

Le ricorrenze sono un vero must quando si parla di decorazioni e Modecor, ogni anno, crea delle simpatiche novità per dediche che lasciano il segno. In questo modo il pasticcere potrà proporre decorazioni in cioccolato, sia in chablon che blister, con tante nuove fantasie come fiori, cuori, disegni a tema o frasi ad effetto. Oppure suscitare curiosità con i bellissimi macaron, decorati con diverse grafiche e scritte, da offrire in un'elegante confezione regalo. Infine, per i più romantici, la proposta perfetta saranno le dolci targhette in zucchero personalizzate, anche con una dedica, grazie all'utilizzo di pennarelli alimentari.

modecor.it



SILIKOMART PROFESSIONAL

FORME DELICATE PER UN OMAGGIO ALLA MAMMA

La mamma è sinonimo di vita, amore e dolcezza e va omaggiata con una dolce monoporzione dedicata solo a lei. Ed è proprio con questo scopo che Silikomart Professional, in collaborazione con Carmine di Donna, ha realizzato **Daisy60**, uno stampo in silicone platinum per monoporzioni decorate a formare una bellissima margherita. Per chi, invece, vuole mettere a punto monoporzioni a forma di cuore, **Heartix85** è la scelta perfetta: è infatti a forma di cuore bombato, con un incavo centrale da decorare in molti modi diversi, ad esempio con un gel o una glassa. Il kit è composto da uno stampo in silicone platinum e da un tagliapasta che consente di realizzare una base in pasta frolla oppure un inserto.

silikomart.com



VALRHONA SELECTION

IL CIOCCOLATO CHE SORPRENDE

Chocolatree è un marchio francese specializzato nella proposta di decorazioni di cioccolato per i professionisti. L'obiettivo dell'appassionato team di **Chocolatree** è quello di rendere le creazioni pasticciere divertenti e originali, grazie a decorazioni di cioccolato Made in France, realizzate in Alta Savoia con il cioccolato fondente, al latte e bianco di Valrhona e ingredienti 100% naturali e colorati. Le decorazioni di cioccolato Chocolatree si declinano in vari assortimenti, si adattano a tutte le stagioni e le occasioni; ad esempio, perfetti per la festa della mamma, i cuoricini rosa che permettono di dare vita a incantevoli dessert dall'anima femminile.

valrhona-selection.it