



pastry

Lab

Mother's Day

IDEE NUOVE PER LA PRODUZIONE

A CURA DI MARINA CACCIALANZA



MARTELLATO

UN CUORE PER TUTTE LE MAMME

Con S.Mart lo stampo pratico e veloce per dolci semplici da realizzare e veloci da sfornare sarà possibile creare eleganti torte a forma di cuore. In plastica termoformata è ideale per realizzare semifreddi, mousse, bavaresi e tutti i prodotti da frigo. Grazie al materiale con il quale è prodotto, permette di raffreddare velocemente il composto, è facile da lavare e riutilizzare numerose volte, per un maggior risparmio e una maggior produttività. Sono disponibili altre forme e per chi desidera anche i complementi in acciaio inox per inserti o crostate.

www.martellato.com

FABBRI 1905

UN'ICONA DI DOLCEZZA

Amarena Fabbri - calibro 18-20 - è un prodotto perfetto in qualsiasi specialità di pasticceria, sia per decorare che per farcire. Fabbri lo consiglia soprattutto per preparare la Foresta Nera, il dolce ideale per festeggiare la mamma. Correva l'anno 1915 e Rachele Buriani, moglie di Gennaro Fabbri, inventava la ricetta dell'Amarena Fabbri. 102 anni dopo la ricetta dell'Amarena Fabbri è ancora la stessa e ha conquistato il mondo intero. Le amarene, per diventare Amarena Fabbri, devono essere fresche e croccanti e avere misure standard, misurate e suddivise in base alle dimensioni per essere destinate a utilizzi diversi come le creazioni dei migliori gelatieri artigiani e chef pasticciere. Tutto il processo è controllato da un sofisticato software informatico e da personale specializzato, che effettua sui frutti una selezione "a vista". Un doppio check che permette di rintracciare eventuali anomalie ed eliminare i prodotti non perfetti. Ogni fase della lavorazione e tutti i componenti sono contraddistinti da un codice a barre che permette di risalire in qualunque momento al fornitore di amarene, al recipiente in cui era contenuto lo zucchero usato nel processo e ad altre informazioni sulle fasi di produzione.

www.fabbri1905.com

