



Vetrina ▶ Lab

a cura di Jessica Mattioli

Un colomba dall' Aroma Più Camel



Aroma Più Gran Forno è una sapiente miscela di agrumi e profumi di vaniglia Bourbon, indispensabile nelle produzioni di lievitati e dolci da forno, ideale per dare forza e fragranza ai classici dolci delle prossime feste pasquali come Focacce e Colombe ma anche a *brioche*, *plumcake* e panettoni. Il dosaggio ottimale di Aroma Più Gran Forno per un'aromatizzazione naturale di impasti e creme è di 5/10 g per 1000 g, ma le dosi possono cambiare secondo il gusto personale e il risultato desiderato.



Camel Distillerie Spa
Tel. +39 0432 664144
www.cameldistillerie.it

Mycrocc Toschi

È l'innovativo *topping* morbido e cremoso che si solidifica a contatto con il gelato, creando una copertura croccante e irresistibile. Disponibile nel formato da 900 g, MyCroc Toschi prima dell'utilizzo deve essere scaldato a bagnomaria a 30°C o eventualmente conservato nei bar sulla macchina del caffè. MyCroc Toschi è infatti anche l'ingrediente ideale per decorare *cocktail*, *long drink*, frappè e liquori. Tra le novità dell'azienda di Vignola troviamo anche i topping monodose Mytopp nel formato da 14 g in pratiche bustine *easysnap*, disponibili nei gusti Fragola, Cioccolato e Caramello. Con un semplice gesto di pressione al centro della confezione monodose si avrà la fuoriuscita del prodotto senza sporcarsi le mani.



Toschi Vignola srl
Tel. +39 059 768711 www.toschi.it

Berry™ Luxardo

È una confettura extra di frutti di bosco ad altissima percentuale di frutta utilizzata (110 g di frutto di bosco su 100 g di prodotto finito). Non si tratta di una normale confettura setacciata passata perché conserva avvertibile la leggera fibrosità tipica della polpa e delle bucce dai vari frutti di bosco che la compongono, pur restando comunque spalmabile. Ideale per crostate, regge bene la cottura in forno fino a 180°C senza bollire o imbrattando la teglia rilasciando liquidi. Non contiene addensanti, coloranti o acidificanti, ma solo frutti di bosco e zucchero: mirtili 27%, ciliegie selvatiche 23%, fragole 14%, ribes neri 9% e lamponi 4%.



Girolamo Luxardo Spa
Tel. +39 049 9934811 - www.luxardo.it

Boschetto di Forno d'Asolo

È un ricco scrigno di sfoglia ai cereali con semi di sesamo, papavero, soia, girasole e lino che svela un goloso ripieno di frutti di bosco. Dai lamponi al ribes rosso, dalle fragole ai mirtili e alle more. Preparato dai maestri pasticceri Forno d'Asolo con materie prime di alta qualità e prive di ogm, Boschetto è tempestivamente congelato al termine del processo di lievitazione garantendone in modo naturale freschezza e proprietà nutritive. Pronto per la cottura in forno preriscaldato a 175°-180°C per 20 minuti circa, Boschetto è disponibile in confezione da 60 pezzi in consegna diretta Forno d'Asolo. Modalità di conservazione: prodotto da forno crudo e congelato, conservato a temperatura costante inferiore a -18°C.



Forno d'Asolo
Tel. +39 04239181 - www.fornodasolo.it

Nuovi prodotti by Ken

Láctea 35% m.g. Pastorizzata è un prodotto che unisce il sapore della panna fresca, la massima cremosità e freschezza in bocca, il tutto senza dover rinunciare a una buona prestazione che facilita il lavoro giornaliero. Una volta montata, Ken Láctea 35% possiede una resistenza e una stabilità eccellenti, mantenendo la sua struttura nel tempo e senza comparsa di sineresi. Ken presenta, inoltre, Crema a base di uovo UHT: una perfetta base di crema di uovo e latte, adatta ai celiaci. Possiede tre differenti applicazioni: pronta da servire, riscaldata per realizzare una perfetta crema inglese, riscaldata portandola a ebollizione per trasformarla in una Creme Brulée. **Ken Europe srl - Tel. +39 0633250200 - www.skisa.com**

