

## DSuggestion



### AYMARA FONDEnte GREZZO CON CIOCCOLATO DI MODICA IGP

Il cioccolato mette sempre d'accordo tutti. Dalla conoscenza e dalla creatività di Unigrà nasce la **linea Aymara**, dedicata al mondo del cacao che, per il 2020, si arricchisce di un nuovissimo **gelato al cioccolato fondente dalla granulosità e dal gusto irresistibile**: con il **kit Aymara Fondente Grezzo con Cioccolato di Modica Igp**, Martini Linea Gelato porta in gelateria le straordinarie caratteristiche del mitico cioccolato di Modica, amato per la sua consistenza sabbiosa e friabile e per l'inconfondibile texture grezza e ruvida. Composto da una **base completa**, disponibile in 7 sacchetti da 1,8 kg di mix in polvere, e una **Stracciatella con inclusione di cioccolato modicano**, il kit è disponibile in barattolo da 1,4 kg.

[www.martinilineagelato.it](http://www.martinilineagelato.it)



### CORMAN SCULPTURE, IDEALE PER BUFFET E DELIVERY

La specialità da montare dalle performance eccezionali, sapore delicato, elevata versatilità e affidabilità. Monta oltre 3,4 volte il volume iniziale, inoltre la grande stabilità e la particolare composizione permettono di ridurre l'utilizzo di addensanti garantendo una **perfetta conservazione per oltre 48 ore a 4°C e per cinque ore a temperatura ambiente**. Caratteristiche che consentono di realizzare con facilità eleganti finiture e decorazioni dalla texture leggera e ariosa. Le performance sono perfette anche quando incorporata per la realizzazione di creme, mousse, vellutate e bavaresi, a cui assicura struttura, giusto volume e stabilità, oltre a una più lunga conservazione dei prodotti finiti. Le sue prestazioni straordinarie sono dovute all'accurata selezione delle materie prime: 69% latticello ottenuto dal processo di zangolatura della panna, da cui deriva il suo sapore fresco e delicato, e 30% oli vegetali da produzioni sostenibili.

[www.corman-pro.com](http://www.corman-pro.com)



### UNICA BY UNIGRÀ, AL VIA I CORSI DEL TERZO QUADRIMESTRE



Dopo lo stop imposto dal Covid-19, **Unica**, Food Innovation School – la scuola di alta formazione firmata Unigrà – ha finalmente aperto i battenti con una serie di corsi professionali pensati per le diverse tipologie di artigiani.

**Sotto la direzione del maestro pasticcere Maurizio Santin**, gli appuntamenti spaziano da quelli pensati per i meno esperti, con corsi pratici come **"Cioccolato base"**, **"Panificazione base"** e **"Gelateria Base"**, a quelli di

approfondimento, per esplorare il mondo delle **colazioni** o delle tipicità del **Natale**, fino ai corsi di alto livello, tra cui **"Monoporzioni"** a cura del maestro pasticcere AMPI **Alessandro Servida**. A disposizione degli utenti per richieste di informazioni, la mail [info@unicaschool.it](mailto:info@unicaschool.it) e il numero di telefono 0545.989660.

[www.unicaschool.it](http://www.unicaschool.it)

### MIX BAGUETTE LESAFFRE, FACILE DA USARE, AFFIDABILE E DI QUALITÀ

Lesaffre Italia presenta **Mix Baguette**, il nuovo mix completo della linea Inventis, ideale per il pane tipico d'Oltralpe, ma anche per la ciabatta della tradizione italiana. Mix Baguette fa parte della linea Inventis di Lesaffre Italia, i mix di facile utilizzo, alta qualità e affidabilità, che permettono al panificatore di risparmiare tempo ed energia, lasciando spazio alla creatività e alla sperimentazione. Nel 2020 la linea Inventis si è arricchita di altre quattro nuove referenze, oltre a Mix Baguette: Ja Pan, Il Proteico, Grangrani, Granlegumi. Mix Baguette è il mix per panificazione che offre la massima versatilità per i pani ad alta idratazione e conferisce al prodotto finito una straordinaria fragranza.

[www.lesaffre.it](http://www.lesaffre.it)

