

DOLCESALATO

DOSSIER

FROLLE & CROSTATE

Di Marianna Notti



MODERNA O CLASSICA?

Il segreto è il giusto equilibrio fra il dolce di concezione tradizionale e le proposte più innovative. Creatività, ma senza eccessi

LA TECNICA GIUSTA

Non c'è una tecnica migliore di un'altra. Metodo classico, inverso, sabbato, portano a risultati diversi, funzionali al tipo di dolce desiderato

CONOSCERE GLI INGREDIENTI

Un tema chiave: la conoscenza delle materie prime di base - in primis burro, farina, zucchero e uova - è indispensabile per la riuscita del dolce

GUSTI E CONSISTENZE

Nelle crostate moderne è indispensabile una corretta alternanza. Nella scelta, si alla stagionalità e al legame con il territorio

DICEMBRE 2020

UNIGRÀ

Maxime Melange Gold Cream Master Martini

Cos'è Melange caratterizzata da un alto contenuto di burro, che ne eleva le caratteristiche organolettiche, e da una formula senza grassi idrogenati, con succo di limone, senza coloranti e con aromi naturali

Vantaggi e applicazioni Specifica per creme montate, impasti, torte e frolle

Formati Blocco da 2,5 kg

