

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

I.F.S. & PARTNERS

es Senza Frolla GLF

Cos'è Margarina senza grassi idrogenati (e con contenuto di acidi grassi trans inferiori all'1%), senza conservanti, senza coloranti, naturalmente priva di lattosio e senza glutine, ideale per produzioni in linea con le nuove tendenze di mercato, per un consumatore attento agli aspetti salutistici senza rinunciare alla gratificazione di gusto e olfatto

Vantaggi e applicazioni Perfetta lavorabilità, anche se lavorata ad alte temperature, eccellente aromatizzazione

Formati Panetto da 2,5 kg

