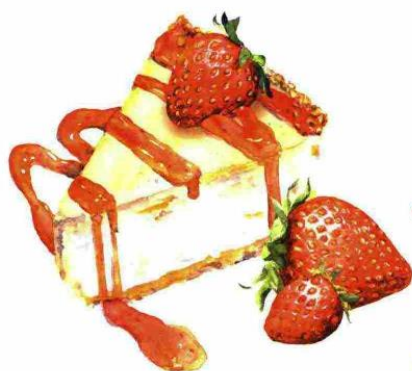


# DOLCESALATO

DOSSIER

## PASTICCERA INTERNAZIONALE

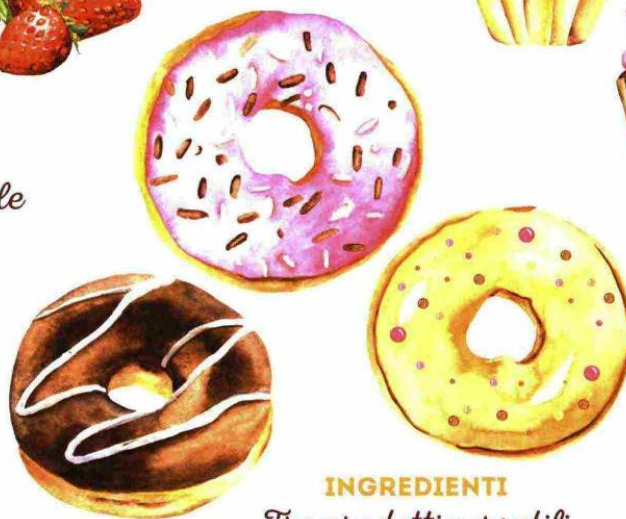
Di Marianna Notti



**PRODOTTI CULT**  
*Dal macaron  
alla Saint Honoré*



**TENDENZE**  
*L'american style  
è sempre più  
in voga*



**INGREDIENTI**  
*Tra prodotti versatili  
e preparati specifici*

**TOP  
STORIES**

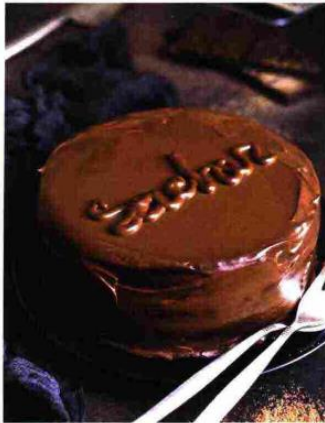
Michel Paquier - Douce Pâtisserie Café, Genova  
Jacopo Codazzi - Devil's Sweets, Cremona

DOLCESALATO MAGGIO 2021

59

## Largo alla contaminazione

MOLTI PRODOTTI DELLA PASTICCERIA AMERICANA, FRANCESE E NON SOLO, SONO ORMAI ENTRATI A FAR PARTE DELL'OFFERTA DELLE PASTICCERIE. WEB E SOCIAL HANNO CONTRIBUITO A UNA SORTA DI GLOBALIZZAZIONE DEL DOLCE E LE AZIENDE SONO AL PASSO NEL PROPORRE INGREDIENTI AD HOC



Specialità, importate  
in anni recenti, hanno  
conquistato gli italiani

### CULT AL CIOCCOLATO

Sacher viennese, profiterole, torta Saint Honoré, torta Opéra sono solo alcuni dei dolci di provenienza estera che sono ormai entrati a far parte della nostra tradizione. Commenta **Mario Solinas, Marketing Manager di Unigrà**: «La pasticceria italiana custodisce un immenso patrimonio di ricette dal valore

indiscutibile, non solo per gusto, tecnica e materie prime, ma anche per la loro valenza storica. Questo patrimonio si è arricchito nei secoli grazie all'influenza e contaminazione di tradizioni pasticciere oltreoceano». Tra le proposte dell'azienda per la preparazione di questi dolci straordinari c'è, per esempio, Caravella Cover Cacao di Master Martini. Prosegue Solinas: «Per una realizzazione ottimale, gustosa e veloce della glassatura della torta Opéra, suggeriamo l'utilizzo di Caravella Cover Cacao. Basta solamente

riscaldare il prodotto fino a 37°C e applicarlo sulla torta per ricoprirlo e ottenere una glassatura lucida, liscia e omogenea».

**UNIGRÀ**

**Caravella Cover Cacao  
di Master Martini**

Crema spalmabile al cacao, ideale per coperture di Sacher e tortine. La sua formulazione garantisce una superficie liscia, lucida e omogenea, che anche dopo conservazione in frigorifero si mantiene



elastica. Con il 20% di cacao, è gluten free, senza grassi idrogenati e senza coloranti artificiali.

