

SPECIALE NATALE

SU
ITALIANGOURMET.IT
E NELLA SEZIONE
INNOVAZIONE & MERCATO
TUTTE LE NOVITÀ
DI NATALE 2021

PREPARATIVI DI FESTE

A cura di Valeria Maffei - Photo apertura courtesy of Forno Folladee



ALCUNE ANTICIPAZIONI DI NOVITÀ,
FORMAZIONE AD HOC E ISPIRAZIONI,
PER RENDERE ANCORA PIÙ RICCA E AL
PASSO CON I TEMPI L'OFFERTA DELLE
PROSSIME FESTE



ICAM

FESTE AL SAPOR DI CARAMELLO

Nel corso del 2021, ICAM ha arricchito la propria offerta inserendo delle specifiche referenze legate all'elemento del caramello, sempre più amato dai professionisti e dai consumatori. Per l'inclusione del caramello anche delle preparazioni natalizie, ecco le Gocce Bianco Caramel, che aggiungono ad ogni ricetta un gusto intenso. Le note dolci e gradevoli, abbinate ad una punta di salato, permettono un risultato di grande carattere e prelibatezza, capace di emergere particolarmente nelle basi da forno. Il colore toffee ambrato aggiunge calore alle preparazioni.

www.icamcioccolato.com



UNICA BY UNIGRÀ

ASCUOLA PER NATALE

La formazione è fondamentale per poter rimanere sempre aggiornati, soprattutto se affidata a dei grandi maestri. E sono tante le opportunità formative che Unigrà offre agli artigiani del settore attraverso Unica - Food Innovation School, la sua scuola di alta formazione, per affrontare al meglio il Natale 2021. Come il corso dedicato al "Panettone" condotto dal Maestro Pasticcere Nicola Musolino (27-28 ottobre) o quello sulla "Soggettistica di Natale" con il Maestro Pasticcere Felice Nichilo (30 novembre-1 dicembre). Inoltre, con "Il Natale di Ariba", il marchio Master Martini dedicato al cioccolato organizza una serie di workshop formativi e ricchi di spunti per scoprire tutti i segreti di pasticceria e cioccolateria. Il 9 novembre, due maestri d'eccezione come Edouard Bechoux e Maurizio Santin interpreteranno la loro versione del Natale 2021. Fermento anche sul fronte GLF con "Il Natale Purococo": mercoledì 10 novembre il Technical Support Specialist Felice Nichilo realizzerà le ricette ideate dal maestro AMPI Alessandro Servida, proponendo nuove idee e approfondendo curiosità per affacciarsi al mondo del cioccolato Purococo.

www.unicaschool.it

IL PANETTONE SECONDO PIERRE HERMÉ

"Ho iniziato ad apprezzare il Panettone da quando Iginio Massari me ne ha fatto assaggiare uno dei suoi. Da quella volta, ha deciso di volerlo fare anche io e ormai sono più di 10 anni che lo produciamo. Si tratta di un dolce ingannevole, oltre che straordinario, perché sembra semplice ma è il più difficile da realizzare a regola d'arte: necessita attenzione e precisione ai massimi livelli. Io lo adoro".

26

13/06/21