

focus

I TOPPING

Antonella Bucci

Sorprese golose

www.babbi.it

Attenta a captare i segnali provenienti dal mercato con l'obiettivo di migliorare sempre più il settore della gelateria artigianale, **Babbi** propone un ventaglio completo di prodotti semilavorati, realizzati nel rispetto delle più rigide regole di sicurezza alimentare con ingredienti selezionati che garantiscono la genuinità del prodotto. Tra questi I Variegati e le Amarene **Babbi**, che permettono al gelatiere di aggiungere un tocco di invitante vivacità anche ai gusti più tradizionali, per decorare e farcire gelati e semifreddi. Mille righe di colori e di sapori declinate in 6 gusti alla frutta, 5 in versione light senza saccarosio e 13 gusti classici che vanno dal cacao alla nocciola, passando da golose e croccanti bontà come il Caffékrok, golosa crema al fondente arricchita con nocciole pralinate e wafer ripieni di crema al caffè.



Tutto il sapore della natura

www.cesarin.it

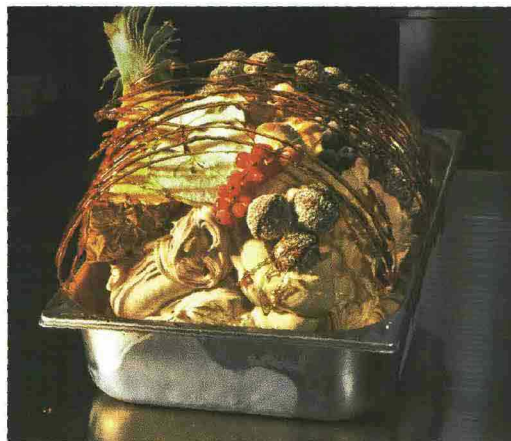
Frutta di prima qualità, colta a perfetta maturazione e con una cernita manuale, viene impiegata nei prodotti della nuova linea Selezione di Cesarin, dedicata a chi vuole dalla natura i suoi frutti migliori. Si tratta di una gamma d'élite che comprende varie proposte tra cui le salse Topping, un ventaglio di sei gusti dal colore naturale e brillante (amarena, fragola, frutti di bosco, caffè, cioccolato e caramello) e Le Variegature con Pezzi Selezione, ricche di frutta di prima scelta (amarena, fragoline, frutti di bosco), lavorate e preparate con un giusto equilibrio tra spalmabilità e struttura. Sono facili da usare e pensate per dare il tocco finale ad ogni dessert con il sapore intenso della frutta fresca e una piacevole nota di colore.



Gelati da sfilata

www.bigatton.com

Per impreziosire le vaschette del banco o creare coppe di sicuro effetto scenografico si possono utilizzare i prodotti semilavorati per gelateria di Bigatton, una vastissima scelta di prodotti per sorprendere anche il cliente più esigente. Tra questi le salse Topping, realizzate con ingredienti di qualità (cacao, nocciole, pistacchi e tanta frutta), in grado di mantenersi stabili sul gelato senza colare, ideali anche per decorare frozen yogurt, mousse e semifreddi. Le salse Topping sono disponibili in una quarantina di gusti, tra cui i nuovissimi mela verde e miele, da usare da sole o abbinare alle Decorazioni, una linea che comprende ben 62 prodotti, e al Decor Ice, un prodotto in polvere che permette di realizzare decorazioni "effetto ghiaccio" sia trasparenti che colorate (nella foto, color caramello).



ilgelatiere
settembre 2010 pagina 44



Schiaccia, strappa, spremi e gusta!

www.mec3.it

Mec3 rivoluziona il classico topping sia nella forma che nel contenuto e lancia sul mercato Cookies Cream, una crema spalmabile al gusto di cioccolata arricchita con granella fine di biscotto al cacao, il tutto contenuto in pratiche bustine monodose da 35 grammi munite di beccuccio. Un'idea pratica e originale per guarnire con facilità il gelato da asporto o rendere più gustosa una semplice e genuina fetta di pane.

Ampia gamma e varietà di utilizzi

www.fabianiflavour.com

Come per tutto l'assortimento di Fabiani anche i Topping si distinguono per la grande qualità di prodotto: essi rappresentano infatti la parte finale di un gelato di grande qualità ed esprimono l'armonia del gusto finale. Questa ampia gamma si compone di vari gusti dai classici alla frutta fino a quelli più vari come liquirizia, pistacchio, zabaione e il topping nocciolosa, una crema spalmabile da utilizzare come salsa in gelati, semifreddi e persino negli yogurt. Realizzare topping di alta qualità non



è facile, ci sono sul mercato dei semplici "sciroppi" di zucchero che contengono soltanto zuccheri, aromi e coloranti; nei prodotti Fabiani alla frutta vi è invece una grande percentuale di frutta che infonde il tocco finale in un prodotto magico come il gelato. Da non dimenticare infine come un buon topping sia anche delizioso come supporto a vari tipi di torte come cheese cake, bavaresi e panna cotta.



Estro da artista

www.elenka.it

Se al maestro gelatiere è riservata l'ultima pennellata artistica per perfezionare la sua creazione, le aziende di semilavorati per gelaterie devono mettergli a disposizione prodotti di qualità che, sottoposti alle basse temperature, non solidifichino e rimangano ben ancorati al gelato. Per questo Elenka ha messo a punto una vastissima gamma di prodotti, che vanno dai topping ai variegati. I Topping sono preparati semidensi disponibili nei gusti: amarena, caramello, caffè, cioccolato, fragola, frutto somalo, frutti di bosco, nocciola, pistacchio, whisky, sambuca, kiwi, vaniglia e limoncello. Nell'articolata linea dei variegati, da usare sia in gelateria che in pasticceria, troviamo "Le Fantafrutta" in 13 gusti, oltre alle creme alle "Nocciole pralinate" e pistacchio pralinato.



Anche il gelato fa "crock"

www.fababri1905.com

Dalla storica azienda bolognese un'idea sicuramente molto ghiotta per rendere ancora più intrigante il gelato, da usare sia per la realizzazione di irresistibili coppe gelato sia per variegare al banco le vaschette dei gusti più classici. Si tratta di una linea di variegature croccanti denominate "Crockolosi", ideali per essere abbinare ai gusti



crema, fiordilatte, nocciola, cioccolato o yogurt. Sono disponibili in sei varianti di gusto: Biscotto Crock, Cioccobianco e meringa, Caffè, Gianduia, Mandorle e pinoli, Nocciola. Interessante anche la linea Crockant Fababri, salse al cioccolato e al cioccolato bianco, che si presentano morbide da versare ma che al contatto con gelati e semifreddi diventano solide e croccanti.

focus

I TOPPING

Antonella Bucci



Mix energizzante

www.fugar.it

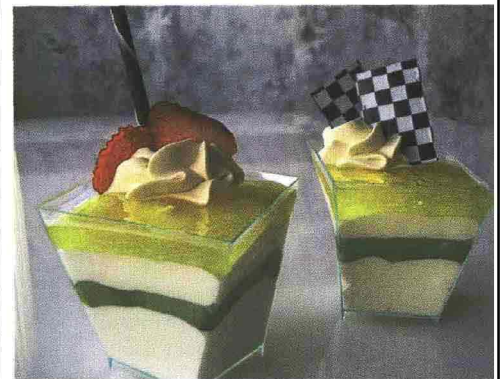
Alla variegata gamma di prodotti semilavorati per gelateria Fugar appartiene la linea Topping Deco', realizzata nel rispetto della tradizione e della genuinità. Sinonimo di qualità dell'azienda romagnola è la presenza di vero succo di frutta nei classici gusti amarena, fragola, kiwi e nei più originali "Energycrem" (arancio, limone e carota) e "Tropycrem" (ananas, mango, papaia e passion fruit), intriganti per completare non solo gelati, ma anche crêpes e dessert al piatto. Fra i gusti cremosi non mancano il cioccolato, il caffè con infuso di vero caffè, la nocciola e "Uovocremcaramel", realizzato con tuorlo d'uovo e marsala, ideale anche su caffè e cocktails caldi. La linea è proposta in una pratica bottiglia di materiale plastico dotata di tappo salvagoccia che ne permette l'esposizione anche rovesciata, per una più rapida distribuzione sul gelato.



Parfait irresistibili

www.galatea-gelati.com

Diventati molto di moda nei ristoranti, nelle gelaterie e anche a casa, i parfait e i semifreddi da porzione scatenano la fantasia di ciascuno, alla continua ricerca di abbinamenti dal gusto originale che siano al tempo stesso non solo gustosi da assaporare, ma anche belli da vedere. Per questo Galatea offre una ricca varietà di prodotti ottenuti dalla lavorazione di materie prime selezionate quali frutta, succhi concentrati, estratti senza aggiunta di coloranti e aromi artificiali. Al Programma Natura Galatea appartengono le farciture "Galafarci" (in 10 gusti, tra cui limone e kiwi usati nella foto) e "Gelina", una glassa trasparente pronta all'uso da stendere su semifreddi e pasticcini. Molto ampia anche la linea di "Topping Naturali" in 4 varianti di gusto, e quella di "Topping Classici" in 14 gusti.



Il fascino dei frutti esotici

www.pregel.it

Da diversi anni il mondo dei gelati, artigianali e industriali, si è orientato verso la produzione di gusti ai frutti tropicali, sempre più richiesti e apprezzati anche dal pubblico nostrano. Appartiene alla linea Arabeschi Pregel il gusto Passion Fruit, una gustosa salsa dall'intenso sapore maracuja da abbinare a gelati e semifreddi al gusto yogurt, fiordilatte, cioccolato bianco, crema o frutta tropicale. Completano la vastissima gamma Arabeschi, più di quaranta varianti di gusto, ottenuti dalla lavorazione di materie prime selezionate e di altissima qualità, ideali per variegare e decorare all'interno e in superficie il gelato in coppe, vaschetta o pozzetto. Possono inoltre essere utilizzati in pasticceria per variegare l'interno di dessert, mousse, semifreddi.



ilgelatiere
settembre 2010 pagina 46