

infundo

DOLCE ARMONIA



RASSEGNA STAMPA

Italia Zuccheri “L'ARTE DI FARE LA DIFFERENZA”

Data: 23 / 12 / 2021

Indice

STAMPA

●	Giugno_Luglio_Agosto_2021 - PasticceriaInternazionale	-----	p. 4
●	Giugno_Luglio_Agosto_2021 - IlPasticcere_1	-----	5
●	Giugno_Luglio_Agosto_2021 - IlPasticcere_2	-----	6
●	Settembre_2021 - Tuttogelato	-----	7
●	Settembre_2021 - PastryMagazine_Redazionale_1	-----	8
●	Settembre_2021 - PastryMagazine_Redazionale_2	-----	9
●	Settembre_2021 - PastryMagazine_Redazionale_3	-----	10
●	Settembre_2021 - PasticceriaInternazionale	-----	11
●	Settembre_2021 - IlPasticcere_wps	-----	12
●	Settembre_2021 - IlPasticcere	-----	13
●	Settembre_2021 - IlPanificatore_Redazionale	-----	14
●	Settembre_2021 - IlPanificatore_1	-----	15
●	Settembre_2021 - IlPanificatore_2	-----	16
●	Settembre_2021 - IlPanificatore	-----	17
●	Settembre_2021 - Dolcesalato_Redazionale	-----	18
●	Settembre_2021 - Dolcesalato_DSuggestion	-----	19
●	Ottobre_2021 - CulturaCioccolato	-----	20
●	Ottobre_2021 - Dolcesalato_DSuggestion	-----	21
●	Ottobre_2021 - Dolcesalato_Redazionale	-----	22
●	Ottobre_2021 - IlPanificatore_Redazionale	-----	23
●	Ottobre_2021 - IlPasticcere	-----	24
●	Ottobre_2021 - PasticceriaInternazionale	-----	25
●	Ottobre_2021 - PastryMagazine_Redazionale_1	-----	26
●	Ottobre_2021 - PastryMagazine_Redazionale_2	-----	27
●	Ottobre_2021 - PastryMagazine_Redazionale_Eng_1	-----	28
●	Ottobre_2021 - PastryMagazine_Redazionale_Eng_2	-----	29

Indice

STAMPA

● Ottobre_2021 - PastryMagazine_speciale_1	-----	p. 30
● Ottobre_2021 - PastryMagazine_speciale_2	-----	31
● Ottobre_2021 - PastryMagazine_speciale_3	-----	32
● Ottobre_2021 - PastryMagazine_speciale_Eng_1	-----	33
● Ottobre_2021 - PastryMagazine_speciale_Eng_2	-----	34
● Ottobre_2021 - PastryMagazine_speciale_Eng_3	-----	35
● Novembre_2021 - Dolcesalato_DSuggestion	-----	36
● Novembre_2021 - Dolcesalato_Redazionale	-----	37
● Novembre_2021 - Dolcesalato_Speciale_1	-----	38
● Novembre_2021 - Dolcesalato_Speciale_2	-----	39
● Novembre_2021 - IlPanificatore_Redazionale	-----	40
● Novembre_2021 - IlPanificatore_Redazionale_1	-----	41
● Novembre_Dicembre_2021 - IlPasticcere	-----	42
● Novembre_Dicembre_2021 - PasticceriaInternazionale	-----	43
● Novembre_Dicembre_2021 - PastryMagazine_1	-----	44
● Novembre_Dicembre_2021 - PastryMagazine_2	-----	45
● Novembre_Dicembre_2021 - PastryMagazine_3	-----	46
● Novembre_Dicembre_2021 - PastryMagazine_4	-----	47
● Novembre_Dicembre_2021 - Tuttogelato	-----	48
● Dicembre_2021 - Dolcesalato_DSuggestion	-----	49
● Dicembre_2021 - Dolcesalato_Redazionale	-----	50
● Dicembre_2021 - Dolcesalato_Speciale_1	-----	51
● Dicembre_2021 - Dolcesalato_Speciale_2	-----	52
● Dicembre_2021 - PasticceriDItalia	-----	53

L'arte di fare la differenza con lo zucchero

In diretta streaming su www.infundo.it, oltre che su Facebook e Youtube, è stata presentata la nuova linea firmata **Italia Zuccheri**, ovvero la famiglia di zuccheri dedicati al canale pasticceria e caratterizzati da granulometrie differenti per rispondere alle diverse esigenze, grazie a tre referenze di zuccheri vagliati – fine, medio, grande – con granulometrie che vanno da 0,2 a 1,1 mm, granella di zucchero, zucchero fondente in polvere e zucchero impalpabile.

All'evento sono intervenuti **Alessandro Benincà** e **Leandro Cariolo**, rispettivamente direttore generale e responsabile marketing di Italia Zuccheri, con **Salvatore De Riso** (neo-presidente di Accademia Maestri Pasticceri Italiani) e i brand ambassador **Federica Russo** (Pasticceria Fabrizio Galla), **Antonio Daloiso** (Pasticceria Daloiso) e **Giacomo Besuschio** (Pasticceria Besuschio). Della linea Infundo, che si presenta con un packaging completamente rivisto, sono messe in evidenza le caratteristiche tecniche di lavorabilità e di performance nelle varie lavorazioni. In questi prodotti si ritrovano, inoltre, tutti i valori di Italia Zuccheri, l'ultimo zuccherificio rimasto nel nostro Paese. Cuore pulsante dell'azienda sono le 5.000 imprese agricole distribuite in 7 regioni dello Stivale, socie e conferenti nella



Co.Pro.B. Cooperativa Produttori Bieticoli, che si caratterizza per una gestione completa della filiera, dalla semina in campo alla raccolta e lavorazione della barbabietola.

Rossella Contato



ITALIA ZUCCHERI

**L'ARTE DI FARE
LA DIFFERENZA**

A cura della **redazione**
Photo **Matteo Lonati**

**LO ZUCCHERO È L'INGREDIENTE PRINCIPALE
IN PASTICCERIA E GELATERIA: CON LA
NEONATA GAMMA INFUNDO (TUTTA ITALIANA)
DIVENTA PLUS TECNICO MA ANCHE VALORE
PER IL CLIENTE FINALE**

sto, grazie alle caratteristiche uniche di ciascuna referenza, calibrate su diversi utilizzi: per ogni preparazione di pasticceria, esiste una referenza Infundo specifica, capace di rispondere alla peculiare esigenza del professionista (realizzare una frolla più o meno rustica, ottimizzare i tempi e la resa di una crema in cottura, decorare piccoli o grandi lievitati, ecc.).

Una risposta non solo pratica, ma che ha positive ripercussioni a livello comunicativo sul cliente finale: quelli della linea Infundo sono sì ingredienti professionali altamente performanti, ma anche elementi distintivi capaci di traslare sul prodotto finale di pasticceria e gelateria tutti i valori positivi di cui Italia Zuccheri è portatrice nell'immaginario collettivo. Italia Zuccheri è infatti sinonimo di Made in Italy, producendo ad oggi l'unico zucchero 100% italiano e contando ben 5000 aziende agricole unite in cooperativa. L'azienda gestisce completamente la filiera, dal campo al cliente: è l'unico produttore di zucchero in Italia e si contraddistingue per l'impegno a praticare un'agricoltura sempre più sosteni-

Italia Zuccheri risponde alle esigenze di artigiani e consumatori contemporanei con la linea Infundo, dedicata ai professio-

nisti dell'arte bianca, composta da referenze appositamente pensate per le esigenze tecniche di Maestri pasticceri e gelatieri. Que-

bile. Nuovissimi anche i 3 brand ambassador dell'Azienda: i Maestri Federica Russo, Giacomo Besuschio, Antonio Daloiso: tre enfant prodige della pasticceria tricolore che dimostreranno la forza della gamma Infundo nella concretezza del lavoro in laboratorio. Italia Zuccheri ha lanciato Infundo con un grande evento in streaming "L'arte di fare la differenza" svoltosi in diretta lunedì 7 giugno dalla sede di CAST Alimenti.

www.infundo.it



Da sinistra: Antonio Daloiso, Maestro pasticcere; Alessandro Benincà, direttore generale Italia Zuccheri; Federica Russo, Maestra pasticciera; Donatella Bratta, brand and trade marketing manager Italia Zuccheri; Leandro Cariolo, responsabile marketing Italia Zuccheri; Giacomo Besuschio, Maestro pasticcere

IL PASTICCERE E GELATIERE ITALIANO 5/2021

INNOVAZIONE E SENSIBILITÀ



L'innovazione non è solo una questione di necessità, ma anche di sensibilità: è questo lo spirito che sta dietro la gamma **Infundo** firmata **Italia Zuccheri**. Questi zuccheri professionali hanno caratteristiche tecniche pensate per rispondere alle

esigenze di pasticciieri, gelatieri e professionisti dell'arte bianca, assicurando prestazioni per ogni tipo di preparazione e capacità comunicativa che si riverbera sul cliente finale. Con Infundo, Italia



Da sinistra Antonio Daloiso, pasticciere; Alessandro Benincà, direttore generale Italia Zuccheri; Federica Russo, pasticceria; Leandro Cariolo, responsabile marketing & trade marketing Italia Zuccheri; Giacomo Besuschio, pasticciere.

Zuccheri si conferma brand consolidato quale sinonimo di italianità, filiera corta, tracciabilità, agricoltura sostenibile e responsabilità sociale. italiazuccheri.it



L'arte di fare la differenza

*italianità, alta qualità e sostenibilità
al servizio del professionista*

Lo zucchero è l'ingrediente principale in pasticceria e gelateria: con la gamma Infundo diventa plus tecnico ma anche valore per il cliente finale.

Lo zucchero come plus tecnico in pasticceria e gelateria, ma anche elemento distintivo capace di attrarre il consumatore finale: è questo il messaggio che **Italia Zuccheri** ha lanciato nel corso del grande

evento in streaming **"L'arte di fare la differenza"** svoltosi in diretta lunedì 7 giugno dalla sede di CAST Alimenti.

L'evento si è aperto con il saluto di **Vittorio Santoro**, presidente e direttore CAST Alimenti, che ha fatto gli onori di casa, e con l'intervento del **Maestro Sal De Riso** in veste di presidente AMPI (Accademia Maestri Pasticceri Italiani): *"quella di Italia Zuccheri è la mia stessa filosofia - ha ricordato il neo presidente dell'Accademia - e di tutta AMPI, dalla centralità della questione ambientale, all'italianità, all'eccellenza."*



| PASTRYM | *a*ziende |

Valori che ci impegniamo a diffondere verso due categorie: i giovani che vanno ad affacciarsi al mondo dell'arte dolciaria e quella dei consumatori, che ricercano caratteristiche specifiche quando acquistano un prodotto di alta pasticceria o gelateria. Made in Italy e alta qualità in primis".

Un'esigenza ben precisa, quella dei professionisti dell'arte dolce, a cui Italia Zuccheri risponde con la linea **Infundo**, dedicata ai professionisti dell'arte bianca, composta da referenze appositamente pen-

sate per le esigenze tecniche di Maestri pasticceri e gelatieri. Una risposta non solo pratica, ma che ha positive ripercussioni a livello comunicativo sul cliente finale: quelli della linea Infundo sono sì ingredienti professionali altamente performanti, ma anche elementi distintivi capaci di traslare sul prodotto finale di pasticceria e gelateria tutti i valori positivi di cui Italia Zuccheri è portatrice nell'immaginario collettivo.

Alessandro Benincà, direttore generale Italia Zuccheri, nel corso dell'evento ha ricordato come "Italia Zuccheri sostiene il lavoro e migliora l'agricoltura del nostro Paese: equità, sostenibilità, italianità sono i cardini che guidano da sempre la nostra pro-

duzione. Si tratta di valori ben radicati in relazione al nostro brand: oggi vogliamo mettere a disposizione del professionista questi stessi valori attraverso Infundo".

Italia Zuccheri è infatti, per il grande pubblico, sinonimo di Made in Italy, producendo ad oggi l'unico zucchero 100% italiano e contando ben 5000 aziende agricole unite in cooperativa. Italia Zuccheri gestisce completamente la filiera, dal campo al cliente: è l'unico produttore di zucchero in Italia e si contraddistin-

gue per l'impegno a praticare un'agricoltura sempre più sostenibile.

Attraverso Infundo, Italia Zuccheri mette questi stessi valori a disposizione dei professionisti dell'arte bianca: il prodotto finale di alta pasticceria

e gelateria preparato con Infundo si carica di tutti i significati positivi peculiari del brand, come italianità, alta qualità, naturalità e sostenibilità; significati che rispondono alle esigenze specifiche di chi si rivolge a un prodotto artigianale, di alta pasticceria, ovvero ricerca del meglio, della qualità, del 100% Made in Italy.

"Infundo incarna un po' quella che per noi è 'L'arte di fare la differenza' - ha spiegato **Leandro Cariolo**,





responsabile marketing Italia Zuccheri. - *Qualità, armonia e performance nelle ricette, ma anche valori forti, sempre più rilevanti per il consumatore, che grazie ad Infundo si fondono con l'arte pasticceria del professionista, dando vita a qualcosa di unico e differenziante*.

Per Italia Zuccheri, presenti alla diretta in CAST anche i nuovissimi brand ambassador dell'Azienda: i Ma-

estri Federica Russo, Giacomo Besuschio, Antonio Daloiso, tre giovani - ma già affermati - pasticceri che hanno illustrato dal punto di vista dei professionisti la forza della gamma Infundo nella concretezza del lavoro in laboratorio: plus tecnico in primis, ma anche elemento valoriale capace di arricchire il percorso esperienziale del consumatore.



Cos'è Infundo

Infundo è una gamma completa di referenze appositamente pensate per il lavoro di Maestri Pasticceri e Gelatieri attenti ad un risultato costante e di qualità. Fanno parte della linea Infundo i **Vagliati Grande, Medio e Fine, ma anche il Fondente in polvere, le Granelle - anche queste in tre pezzature - e l'Impalpabile**.

Frutto di una filiera controllata e certificata, e dalla selezione dei migliori cristalli di zucchero, la linea prende il nome dal latino «mescere», «infondere», a sottolineare la dote principale di questi ingredienti, ovvero infondere l'armonia perfetta

ad ogni preparazione: gli zuccheri della linea Infundo sono infallibili alleati in pasticceria, capaci di ispirare e instillare nuova forza e valore aggiunto al lavoro quotidiano dei professionisti. Questo, grazie alle caratteristiche uniche di ciascuna referenza, calibrate su diversi utilizzi: per ogni preparazione di pasticceria, esiste una referenza Infundo specifica, capace di rispondere alla peculiare esigenza del professionista (realizzare una frolla più o meno rustica, ottimizzare i tempi e la resa di una crema in cottura, decorare piccoli o grandi lievitati, ecc.).

Per rivedere l'evento "L'arte di fare la differenza": www.infundo.it

www.infundo.it

Il concept dello zucchero per i professionisti

La linea **Infundo** firmata **Italia Zuccheri** contempla sei tipologie di zuccheri tecnici, frutto di filiera controllata e certificata e della selezione accurata dei cristalli. Tutti di granulometria costante, assicurano valore aggiunto al lavoro quotidiano dei professionisti: per ogni ricetta, esiste infatti una referenza specifica, capace di rispondere a ciascuna esigenza.

Vagliato Fine ha cristalli di diametro 0,2 - 0,4 mm che, grazie all'alta solubilità, riduce le tempistiche di lavorazione. **Infundo Vagliato Medio**, dalla solubilità controllata (diametro 0,4 - 0,7 mm), è per chi ricerca la standardizzazione di un prodotto di qualità, dato che la solubilità controllata restituisce strutture d'impasto costanti; **Infundo Vagliato Grande** ha bassa solubilità (diametro medio 0,7 - 1,1 mm) che, nei prodotti da forno, permette strutture rustiche e croccanti, mentre in decorazione mantiene il cristallo nel tempo.

L'**Impalpabile Infundo** è invece per lo spolvero di prodotti da forno, in quanto zucchero a velo ottenuto per macinazione con l'aggiunta di antiagglomerante (3% amido di mais OGM free); **Fondente Infundo** è in polvere, più flessibile rispetto ad uno in pasta, e garantisce ottimi risultati se scaldato tra 50° e 60°C; **Granella Infundo** – nei formati piccola, media e grande – è per la decorazione di prodotti da forno e pasticceria; resiste a cottura e variazioni di umidità.

Italia Zuccheri è brand consolidato come sinonimo di italianità, alta qualità, naturalità e sostenibilità: l'utilizzo della gamma Infundo diventa quindi rimando a tali valori, sempre più incisivi nelle scelte del consumatore, soprattutto quando si volge a referenze artigianali, nelle quali ricerca non solo il prodotto in sé, ma anche istanze che vanno dalla filiera corta di ogni ingrediente al rispetto dell'ambiente e dei metodi di lavorazione.

italiazuccheri.it



I brand ambassador Infundo: da sinistra, Federica Russo, Antonio Daloiso, Giacomo Besuschio.

SPONSOR GOLD

ITALIA ZUCCHERI

WPS può diventare il simbolo di una ripartenza e di un ritorno alla normalità; è uno dei principali eventi dedicati alla pasticceria internazionale, con il plusvalore di tenersi in Italia: crediamo che anche per questo sia importante essere in prima linea, per dare supporto e valore alle iniziative del nostro Paese, come del resto è nel dna di Italia Zuccheri. Il mio pensiero rivolto ai professionisti è quello di continuare ad investire su innovazione, ricerca dell'eccellenza e cura di ogni dettaglio. Non solo in relazione al prodotto, ma considerando anche il punto di vendita, la comunicazione e tutto ciò che si può trasformare in valore per il consumatore.

LE NOSTRE PAROLE CHIAVE

L'innovazione e l'assortimento sono fondamentali. Oltre a questo, il valore aggiunto della comunicazione al consumatore finale: i nostri

prodotti portano con sé il racconto di una storia fatta di italianità, filiera corta, migliaia di aziende agricole, tracciabilità, agricoltura sostenibile e responsabilità sociale.

PER NOI "CONFRONTO" SIGNIFICA...

Innovazione e valore. Attraverso il confronto con i professionisti, con le scuole, le associazioni, è possibile innovare e raggiungere sempre di più l'eccellenza per fare la differenza.



Leandro Cariolo,
Responsabile marketing Italia Zuccheri

INNOVAZIONE + MERCATO

infundo
DOLCE ARMONIA



ITALIA ZUCCHERI

ECCO A VOI L'EVOLUZIONE DELLO ZUCCHERO

A cura della redazione
Photo courtesy **Italia Zuccheri**

PLUS IN LABORATORIO MA ANCHE VALORE PER IL CLIENTE FINALE. SEI LE NUOVISSIME REFERENZE DI ZUCCHERI TECNICI, STUDIATI APPOSITAMENTE PER LE DIVERSE LAVORAZIONI, CHE GARANTISCONO UN RISULTATO COSTANTE E DI QUALITÀ

Da poco lanciata sul mercato, Infundo è una gamma completa di referenze appositamente pensate per il lavoro quotidiano dei professionisti d'Arte Bianca.

Sei referenze, frutto di una filiera controllata e certificata e della selezione dei migliori cristalli; gli zuccheri tecnici Infundo, tutti di granulometria costante, sono infallibili alleati in pasticceria e gelateria. Grazie alle caratteristiche uniche di ciascuna referenza, calibrate su diversi utilizzi, per ogni preparazione esiste lo zucchero perfetto, capace di rispondere alla peculiare esigenza del professionista.

Oltre ai vantaggi tecnici, ci sono anche valori da comunicare al cliente finale: italianità, filiera corta e agricoltura sostenibile. Valori sempre più incisivi nelle scelte del consumatore, soprattutto quando si volge a referenze artigianali

LA NUOVA FAMIGLIA DI ZUCCHERI TECNICI INFUNDO

VAGLIATO FINE

Con cristalli di diametro 0,2 - 0,4 mm, grazie alla sua alta solubilità, riduce le tempistiche di realizzo dei prodotti finiti; negli impasti è un'ottima alternativa allo zucchero a velo, rendendoli soffici e friabili. Ideale per pasticceria da tè, panna montata, meringhe, impasti montati e pan di Spagna, ma anche per dolcificare creme fredde e macedonie di frutta.

VAGLIATO MEDIO

Dalla solubilità controllata (diametro 0,4 - 0,7 mm), è perfetto per chi ricerca la standardizzazione di un prodotto di alta qualità: la solubilità controllata restituisce strutture d'impasto costanti e nella pasta frolla evita interferenze nella formazione del glutine. Un prodotto versatile e ideale in tutte le applicazioni di pasticceria.

VAGLIATO GRANDE

Ha una bassa solubilità (diametro medio 0,7 - 1,1 mm) che, nei prodotti da forno, permette di ottenere strutture rustiche e croccanti; nella decorazione mantiene il cristallo nel tempo, con una presenza discreta: in assenza di frazione polverosa, smorza la dolcezza finale.

L'IMPALPABILE

Specifico per lo spolvero di prodotti da forno. Uno zucchero a velo ottenuto per macinazione con l'aggiunta di antiagglomerante (3% amido di mais OGM free). Grazie alla sua granulometria fine e uniforme, garantisce alte performance dalla ghiaccia reale agli spolveri di pasticceria, ma anche nella preparazione di mousse, sorbetti, creme e dolci al cucchiaio.

IL FONDENTE

In polvere, dunque più flessibile di un fondente in pasta: garantisce ottimi risultati se

scaldato tra 50°C e 60°C. È facilmente solubile in acqua calda (reidratato al 12%) o nelle polpe di frutta (reidratato al 15-20%). Ideale per glassaggio di bigné, dolcificazione di basi schiumose, realizzazione di creme anidre.

LA GRANELLA

Disponibile nei formati piccola, media e grande, è pensata per la decorazione di prodotti da forno e pasticceria in generale; resiste alla cottura e alle variazioni di umidità, per dolci che risultino belli alla vista oltre che buoni al palato. La Granella Infundo è ottenuta da un impasto di acqua e zucchero, estruso e poi essiccato lentamente: la particolare lavorazione le dona una consistenza tenera e friabile, gradevole alla degustazione anche dopo cottura.

www.infundo.it



Infundo, ovvero l'evoluzione dello zucchero nell'Arte Bianca

UN'INTERA GAMMA FIRMATA ITALIA ZUCCHERI CHE CONTA SEI REFERENZE STUDIASTE PER RISPONDERE AGLI USI DEL PROFESSIONISTA. PLUS TECNICO MA ANCHE VALORIALE PER IL CLIENTE FINALE



L'eccellenza del Made in Italy passa attraverso l'eccellenza degli ingredienti: lo sa bene Italia Zuccheri che ha da poco lanciato la linea Infundo, una gamma completa di referenze appositamente pensate per il lavoro dei Maestri dell'arte bianca attenti ad un risultato costante e di qualità. Fanno parte di Infundo sei tipologie di zuccheri tecnici, frutto di una filiera controllata e certificata e della selezione dei migliori cristalli; gli zuccheri della linea Infundo, tutti di granulometria costante, sono infallibili alleati, capaci di ispirare e instillare nuova forza e valore aggiunto al lavoro quotidiano dei professionisti. Questo, grazie alle caratteristiche uniche di ciascuna referenza, calibrate su diversi utilizzi: per ogni preparazione dolce, esiste una referenza Infundo specifica, capace di rispondere alla peculiare esigenza del professionista. Conosciamole nel dettaglio.

I MILLE VOLTI DI INFUNDO

All'interno della gamma Infundo si trova **Infundo Vagliato Fine**, uno zucchero con cristalli di diametro 0,2 - 0,4 mm che, grazie alla sua alta solubilità, riduce le tempistiche



I brand ambassador Infundo: da sinistra, i Maestri pasticceri Federica Russo, Antonio Daloiso, Giacomo Besuschio

di realizzo dei prodotti finiti; negli impasti è un'ottima alternativa allo zucchero a velo, rendendoli soffici e friabili.

Infundo Vagliato Medio, dalla solubilità controllata (diametro 0,4 - 0,7 mm), è perfetto per chi ricerca la standardizzazione di un prodotto di alta qualità: restituisce strutture d'impasto costanti e nella pasta frolla evita interferenze nella formazione del glutine.

Infundo Vagliato Grande ha una bassa solubilità (diametro medio 0,7 - 1,1 mm) che, nei prodotti da forno, permette di ottenere strutture rustiche e croccanti; nella decorazione, mantiene il cristallo nel tempo.

L'Impalpabile Infundo è specifico per lo spolvero di prodotti da forno. Uno zucchero a velo ottenuto per macinazione con l'aggiunta di antiagglomerante (3% amido di mais OGM free).

Il Fondente Infundo è in polvere, rivelandosi più flessibile rispetto ad un fondente in pasta: garantisce ottimi risultati se scaldato tra 50°C e 60°C.

La Granella Infundo - disponibile nei for-



Da sinistra, Alessandro Benincà, direttore generale Italia Zuccheri; Donatella Bratta, brand and trade marketing manager Italia Zuccheri; Leandro Cariolo, responsabile marketing & trade marketing Italia Zuccheri

mati piccola, media e grande - è pensata per la decorazione di prodotti da forno e pasticceria in generale; resiste alla cottura e alle variazioni di umidità, per dolci che risultino belli alla vista oltre che buoni al palato.

Tanti vantaggi tecnici, quindi, ma anche un **insieme di valori** che si riverberano nella percezione del cliente finale. Italia Zuccheri è un brand consolidato nell'immaginario collettivo come sinonimo di italianità, filiera corta e agricoltura sostenibile: l'utilizzo della gamma Infundo diventa uno **storytelling** che parla di questi valori, sempre più incisivi nelle scelte del consumatore soprattutto quando si volge a referenze artigianali, nelle quali ricerca non solo il prodotto in sé ma anche una catena di significati che vanno dalla filiera corta di ogni ingrediente al rispetto dell'ambiente e dei metodi di lavorazione. •

Per saperne di più: www.infundo.it

quando possibile o comunque consentito di recuperare la merce persa con delle iniziative ad hoc, ma anche proponendo referenze con formati inferiori a quelli tradizionali, per consentire agli artigiani di avere diverse tipologie di prodotto a disposizione senza dover tenere fermo il magazzino.

Obiettivo è continuare a crescere e aumentare la quota di mercato come abbiamo fatto negli ultimi anni, con la speranza che la situazione pandemica si normalizzi e si ritorni a vivere con serenità il mondo del fuori casa».

www.unicaschool.it

Federico Allamprese
IL GRANAIO DELLE IDEE
Fondatore e AD

«Nel primo semestre 2021 abbiamo rilevato un consolidamento della richiesta di pani speciali; un'inversione

di tendenza rispetto allo stesso periodo del 2020, quando, all'inizio della pandemia, le preferenze si erano orientate verso pani classici e basici. Nella prima metà di quest'anno si è affermato un trend più salustico, che si traduce in un aumento del consumo di pani clean label e con ingredienti 'healthy', nell'ambito di uno stile di vita sano e di una dieta bilanciata. Un esempio per Il Granaio delle Idee è il successo del mix per Pane Funzionale Salus®, con 7 benefici nutrizionali e beta-glucani dell'avena. Tra gennaio e giugno 2021 ha registrato un +30% nel valore dei ricavi. Un risultato che si somma a un +30% di clienti acquisiti nel canale artigianale e a un +10% di fatturato rispetto primo semestre 2020. Per la "linea benessere", da settembre è disponibile il nuovo mix per Pane Proteico Protein 30®: 30 g di proteine per 100 g di prodotto finito, ideale per amanti del fitness e sportivi. Per la seconda parte dell'anno ci aspettiamo di continuare a crescere, grazie soprattutto a una forte spinta sull'innovazione».

www.ilgranaiodelleidee.com



LEANDRO CARIOLO
ITALIA ZUCCHERI
Responsabile marketing

«Nonostante le difficoltà sul canale anche nell'anno 2021, noi di Italia Zuccheri registriamo una crescita di circa il 25% sul cluster della pasticceria. In particolare, per quanto riguarda il nostro zucchero valorizzato (100% Italiano e altre specialità) registriamo una crescita ancora migliorativa (circa +35%). Questi rappresentano segnali estremamente positivi che fanno pensare ad uno scenario del mercato in miglioramento. Noi come azienda abbiamo deciso di investire sul canale supportando il lancio di Infundo, la gamma professionale di Italia Zuccheri pensata per i maestri pasticceri e gelatieri e per l'arte bianca la linea comprende sei tipologie di zucchero, tre Vagliati: un Fondente in polvere, l'Impalpabile e la Granella, quest'ultima in tre diverse pezzature. Prodotti che guardano ad un'evoluzione dei dolci non solo di pasticceria, ma anche da panetteria, nella direzione di una



sempre maggiore raffinatezza, nella resa e al palato. Ciascuna referenza ha infatti prestazioni e caratteristiche tecniche tali da agevolare il processo produttivo e garantire un risultato costante e di qualità. Per ogni preparazione dolce c'è una referenza Infundo che facilita e ottimizza la lavorazione, valorizzando il prodotto finito. Con Infundo però non vogliamo dare soltanto un ingrediente professionale, fondamentale supporto tecnico in laboratorio: vogliamo anche trasferire tutti i valori tipici di Italia Zuccheri nel lavoro dell'artigiano, riverberandoli nell'esperienza del cliente finale. Un aspetto fondamentale per il comparto, oggi: il cliente che si volge a un prodotto artigianale, infatti, è particolarmente attento non solo al prodotto in sé, ma anche alla sua storia, agli ingredienti e alla qualità, in termini di valori e filiera corta in primis. Italia Zuccheri è sinonimo di italianità, qualità, sostenibilità, filiera corta. Utilizzando la gamma Infundo – con lo storytelling e il materiale a supporto per il punto vendita che offriamo ai nostri clienti – si comunica al consumatore finale tutta la catena di valori e significati tipica di Italia Zuccheri».

www.italiazuccheri.it

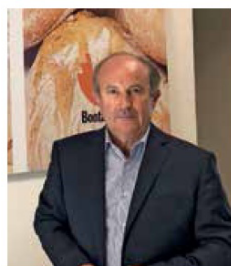
Ennio Parentini

ITALMILL

Direttore Generale

«Se il panorama generale era già cambiato da qualche anno a questa parte per quanto riguarda ciò che il cliente chiedeva, la pandemia ha determinato un cambiamento irreversibile. L'artigiano ormai deve basare la propria produzione in base a ciò che chiede il cliente. In questa direzione vanno i prodotti salutistici e funzionali che danno valore alla tipicità del prodotto con grani da filiera, clean label e un pronto frozen di qualità che racchiuda tutte le caratteristiche del fresco, preparato quindi nel rispetto dei processi artigianali ma... "frozen". L'artigiano poi non può più limitarsi a fare il proprio lavoro di sempre, ma deve interrogarsi anche su quali sono le esigenze del cliente che vuole poter trovare il pane fresco a fine giornata, anche quando il negozio sta chiudendo. Il pane, quindi, va cotto al massimo un'ora prima

rispetto a quando il cliente lo consuma o addirittura, va venduto precotto in modo che il cliente termini di cuocerlo a casa quando vuole, mantenendo tutte le caratteristiche di profumo, fragranza e digeribilità che dovrebbe avere per essere un prodotto di qualità. In quest'ottica utilizzare





Infundo, ovvero l'evoluzione dello zucchero nell'Arte Bianca

UN'INTERA GAMMA FIRMATA ITALIA ZUCCHERI CHE CONTA SEI REFERENZE STUDiate PER RISPONDERE AGLI USI DEL PROFESSIONISTA. PLUS TECNICO MA ANCHE VALORIALE PER IL CLIENTE FINALE



L'eccellenza del Made in Italy passa attraverso l'eccellenza degli ingredienti: lo sa bene Italia Zuccheri che ha da poco lanciato la linea Infundo, una gamma completa di referenze appositamente pensate per il lavoro dei Maestri dell'arte bianca attenti ad un risultato costante e di qualità. Fanno parte di Infundo sei tipologie di zuccheri tecnici, frutto di una filiera controllata e certificata e della selezione dei migliori cristalli; gli zuccheri della linea Infundo, tutti di granulometria costante, sono infallibili alleati, capaci di ispirare e instillare nuova forza e valore aggiunto al lavoro quotidiano dei professionisti. Questo, grazie alle caratteristiche uniche di ciascuna referenza, calibrate su diversi utilizzi: per ogni preparazione dolce, esiste una referenza Infundo specifica, capace di rispondere alla peculiare esigenza del professionista. Conosciamole nel dettaglio.

I MILLE VOLTI DI INFUNDO

All'interno della gamma Infundo si trova **Infundo Vagliato Fine**, uno zucchero con cristalli di diametro 0,2 - 0,4 mm che, grazie alla sua alta solubilità, riduce le tempistiche



I brand ambassador Infundo: da sinistra, i Maestri pasticceri Federica Russo, Antonio Daloiso, Giacomo Besuschio

di realizzo dei prodotti finiti; negli impasti è un'ottima alternativa allo zucchero a velo, rendendoli soffici e friabili.

Infundo Vagliato Medio, dalla solubilità controllata (diametro 0,4 - 0,7 mm), è perfetto per chi ricerca la standardizzazione di un prodotto di alta qualità: restituisce strutture d'impasto costanti e nella pasta frolla evita interferenze nella formazione del glutine.

Infundo Vagliato Grande ha una bassa solubilità (diametro medio 0,7 - 1,1 mm) che, nei prodotti da forno, permette di ottenere strutture rustiche e croccanti; nella decorazione, mantiene il cristallo nel tempo.

L'Impalpabile Infundo è specifico per lo spolvero di prodotti da forno. Uno zucchero a velo ottenuto per macinazione con l'aggiunta di antiagglomerante (3% amido di mais OGM free).

Il Fondente Infundo è in polvere, rivelandosi più flessibile rispetto ad un fondente in pasta: garantisce ottimi risultati se scaldato tra 50°C e 60°C.

La Granella Infundo - disponibile nei for-



Da sinistra, Alessandro Benincà, direttore generale Italia Zuccheri; Donatella Bratta, brand and trade marketing manager Italia Zuccheri; Leandro Cariolo, responsabile marketing & trade marketing Italia Zuccheri

mati piccola, media e grande - è pensata per la decorazione di prodotti da forno e pasticceria in generale; resiste alla cottura e alle variazioni di umidità, per dolci che risultino belli alla vista oltre che buoni al palato.

Tanti vantaggi tecnici, quindi, ma anche un **insieme di valori** che si riverberano nella percezione del cliente finale. Italia Zuccheri è un brand consolidato nell'immaginario collettivo come sinonimo di italianità, filiera corta e agricoltura sostenibile: l'utilizzo della gamma Infundo diventa uno **storytelling** che parla di questi valori, sempre più incisivi nelle scelte del consumatore soprattutto quando si volge a referenze artigianali, nelle quali ricerca non solo il prodotto in sé ma anche una catena di significati che vanno dalla filiera corta di ogni ingrediente al rispetto dell'ambiente e dei metodi di lavorazione. •

Per saperne di più: www.infundo.it

INFUNDO, l'evoluzione dello zucchero

Un'intera gamma per pasticceria e gelateria, firmata Italia Zuccheri, che conta sei referenze studiate per rispondere agli usi del professionista

Come si crea un dolce perfetto? Con tanta professionalità, un pizzico di creatività, una manciata di sperimentazione e voglia d'innovare, ma sopra ogni cosa con materie prime di qualità eccelsa. Ogni professionista sa che per ottenere un grande risultato bisogna usare grandi ingredienti, a cominciare dal re del dolce: lo zucchero. Pensando agli artigiani più esigenti, **Italia Zuccheri ha realizzato Infundo, una gamma completa di referenze a granulometria costante** appositamente studiate per il lavoro di maestri pasticceri e gelatieri.

INFUNDO, A OGNI RICETTA IL SUO ZUCCHERO

La gamma di referenze di **Infundo** è composta da **sei tipologie di zuccheri tecnici**, frutto di una filiera controllata e certificata e della selezione dei migliori cristalli.

VAGLIATO FINE Uno zucchero con cristalli di diametro 0,2-0,4 mm che, grazie alla sua alta solubilità, riduce le tempistiche di preparazione dei prodotti finiti.

VAGLIATO MEDIO Una referenza dalla solubilità controllata (diametro 0,4-0,7 mm), perfetta per chi cerca la standardizzazione di un prodotto di alta qualità: la solubilità controllata restituisce infatti strutture d'impasto costanti.

VAGLIATO GRANDE Uno zucchero dalla una bassa solubilità (diametro medio 0,7-1,1 mm). Ideale per i prodotti da forno che richiedono strutture



I brand ambassador Infundo: da sx, i maestri pasticceri Federica Russo, Antonio Daloiso, Giacomo Besuschio

rustiche e croccanti, ma anche nella decorazione poiché mantiene il cristallo nel tempo.

IMPALPABILE Uno zucchero a velo specifico per lo spolvero di prodotti da forno, ottenuto per macinazione con l'aggiunta di antiagglomerante (3% amido di mais Ogm free).

FONDATE Zucchero in polvere che si rivela più flessibile rispetto a un fondente in pasta: garantisce ottimi risultati se scaldato tra 50°C e 60°C.

GRANELLA Disponibile nei formati piccola, media e grande, è pensata per la decorazione di prodotti da forno e pasticceria in generale. Resiste alla cottura e alle variazioni di umidità, per dolci che devono risultare belli alla vista oltre che buoni al palato.

Infundo: lo zucchero che scatena la creatività di ogni professionista.



infundo
DOLCE ARMONIA

Italia Zuccheri

Co.Pro.B. - Cooperativa Produttori Bieticoli - Soc. Coop. Agricola
Via Mora, 56 - 40061 Minerbio (BO)
www.italiazuccheri.it

INNOVAZIONE E SENSIBILITÀ: IL CONCEPT PROFESSIONAL DI ITALIA ZUCCHERI



L'innovazione non è solo una questione di necessità, ma anche di sensibilità: è questo lo "spirito" che sta dietro **la gamma Infundo firmata Italia Zuccheri**, una linea di **zuccheri professionali** con specifiche caratteristiche tecniche pensate per rispondere alle esigenze di maestri pasticceri, gelatieri e professionisti

dell'Arte Bianca. **Italianità, filiera corta, tracciabilità, agricoltura sostenibile e responsabilità sociale:** l'utilizzo della gamma Infundo in pasticceria e gelateria diventa uno storytelling che parla di questi valori, sempre più incisivi nelle scelte del consumatore soprattutto quando si volge a referenze artigianali, nelle quali ricerca non solo il prodotto in sé, ma anche una catena di significati che vanno dalla filiera corta di ogni ingrediente al rispetto dell'ambiente e dei metodi di lavorazione.

Infundo.it

Un alleato prezioso

“Ho scelto **Infundo Vagliato Fine** per il Panettone Straciock, la tavoletta e il cioccolatino alla nocciola”, racconta **Giacomo Besuschio**, descrivendo il suo utilizzo dello zucchero della gamma professionale **Infundo** di **Italia Zuccheri**, con cristalli di diametro costante (0,2 - 0,4 mm), che riduce le tempistiche grazie all'alta solubilità.

“Nel caso di un grande lievitato – prosegue – si scioglie nell'impasto, permettendomi di non scaldarlo troppo a lungo. Inoltre velocizza la produzione senza rovinare la massa e la maglia glutinica. Il prodotto finito risulta soffice, evitando imprevisti legati all'incostanza dell'impasto, un aspetto molto importante, soprattutto nelle festività, quando non sono



ammessi errori. Nel caso di tavoletta e pralina, Infundo Vagliato Fine è un alleato nella fase di raffinazione del cioccolato; riduco i tempi di produzione, aumentando la produttività. Anche qui, il risultato finale è ottimale: si scioglie facilmente nel cioccolato, permettendo una lavorazione omogenea. Nel mio laboratorio non manca mai, anche per pasticceria da tè, panna montata, meringhe, impasti montati, pan di Spagna e anche per dolcificare creme fredde. Lo trovo versatile e affidabile in mille preparazioni”.

Oltre alle ricette di Straciock e Tavoletta alla nocciola, su infundo.it ci sono numerose altre idee firmate, sia da Besuschio, che dagli altri “volti” della gamma, **Antonio Daloiso** e **Federica Russo**.



INFUNDO VAGLIATO FINE, L'ALLEATO PER I GRANDI LIEVITATI

Zucchero come alleato prezioso, dalla piccola pasticceria al grande lievitato: ci riferiamo a **Infundo**, la gamma professionale di Italia Zuccheri, e in particolare a **Infundo Vagliato Fine**, uno **zucchero con cristalli di diametro costante** (0,2-0,4 mm) che, grazie alla sua alta solubilità, riduce le tempistiche di realizzo dei prodotti finiti. Parola di brand ambassador: il **Maestro pasticcere Giacomo Besuschio** sceglie Infundo Vagliato Fine per i suoi grandi lievitati; troviamo questo Vagliato, ad esempio, nel Panettone Straciock, la cui ricetta, firmata appunto Giacomo Besuschio, è scaricabile dal sito dedicato alla gamma.

Infundo.it



INFUNDO ITALIA ZUCCHERI, i fantastici sei dello zucchero

Sei nuovissime referenze tecniche studiate per rispondere a tutte le esigenze dei professionisti e creare ricette sia classiche sia originali con prodotti eccellenti al gusto e alla vista

Qualcuno li definisce i "fantastici sei": veri super eroi della dolcezza, in grado di affiancare i professionisti della pasticceria e della gelateria in ogni esigenza tecnica e tipologia di preparazione, ottimizzando il lavoro in laboratorio e garantendo risultati eccellenti. **Infundo** è la rivoluzionaria gamma di zuccheri firmata da **Italia Zuccheri** che ha ridefinito l'utilizzo di questo ingrediente sia dal punto di vista tecnico sia da quello artistico. Sei differenti tipologie di zuccheri tecnici per l'alta pasticceria, frutto di una filiera controllata e certificata e della selezione dei migliori cristalli.

SCOPRI LA GAMMA *Infundo*

Infundo Vagliato Fine Zucchero con cristalli di diametro 0,2-0,4 mm che, grazie alla sua alta solubilità, riduce i tempi di realizzo dei prodotti finiti.

Infundo Vagliato Medio Zucchero dalla solubilità controllata (diametro 0,4-0,7 mm) perfetto per chi ricerca la standardizzazione di un prodotto di alta qualità: restituisce strutture d'impasto costanti.

Infundo Vagliato Grande Zucchero dalla bassa solubilità (diametro medio 0,7-1,1 mm). Nei prodotti da forno permette di ottenere strutture rustiche e croccanti; nella decorazione, mantiene il cristallo nel tempo.

L'Impalpabile Infundo Zucchero a velo specifico per lo spolvero di prodotti da forno, ottenuto per macinazione con l'aggiunta di antiagglomerante (3% di amido di mais Ogm free).

Il Fondente Infundo Zucchero in polvere più flessibile rispetto a un fondente in pasta: garantisce ottimi risultati se scaldato tra 50°C e 60°C.

La Granella Infundo Disponibile nei formati piccola, media e grande, è pensata per la decorazione di prodotti da forno e pasticceria. Resiste alla cottura e alle variazioni di umidità.



Da sx: Antonio Daloiso, Maestro pasticcere; Alessandro Benincà, Direttore generale Italia Zuccheri; Federica Russo, Maestra pasticcera; Donatella Bratta, Brand and trade marketing Manager Italia Zuccheri; Leandro Cariolo, Responsabile Marketing & trade marketing Italia Zuccheri; Giacomo Besuschio, Maestro pasticcere.

INFUNDO: OBIETTIVO ECCELLENZA

A guidarci alla scoperta delle peculiarità tecniche e aromatiche della linea Infundo ci sono i Maestri pasticceri **Antonio Daloiso**, **Federica Russo** e **Giacomo Besuschio**, Brand ambassador di Italia Zuccheri.

«Un esempio su tutti – sottolinea **Federica Russo** – è il Vagliato Fine che, sciogliendosi più facilmente e velocemente di altri zuccheri, riduce i tempi di impasto e il "rischio" che si scaldi troppo. Uno zucchero, quindi, ideale per prodotti a lunga lievitazione come il **panettone**, la cui temperatura di impasto non deve superare i 27°C».

Pratico e versatile, Vagliato Fine Infundo è ideale per molte altre preparazioni. «Ottimo per la frolla – prosegue **Federica Russo** –: essendo più solubile, la rende più friabile, originando un impasto più omogeneo.

Non da ultimo, il Vagliato Fine è perfetto nelle creme, poiché evita la formazione di grumi nella miscelazione e, in fase di cottura, accorcia i tempi di lavorazione».

Per saperne di più sulla linea Infundo visita il sito www.infundo.it.

infundo
DOLCE ARMONIA

**Italia
Zuccheri**

Co.Pro.B. - Cooperativa Produttori Bieticoli - Soc. Coop. Agricola
Via Mora, 56 - 40061 Minerbio (BO)
www.italiazuccheri.it



LA PAROLA ALLE AZIENDE

Infundo, l'eccellenza in ogni ricetta

LO ZUCCHERO COME INGREDIENTE CHIAVE: ECCO LA GAMMA PROFESSIONALE FIRMATA ITALIA ZUCCHERI. LE APPLICAZIONI? INFINITE, PAROLA DEI BRAND AMBASSADOR ANTONIO DALOISO, FEDERICA RUSSO E GIACOMO BESUSCHIO



È finalmente disponibile e segnerà un "nuovo corso" per le applicazioni dello zucchero in pasticceria e tutta l'arte bianca: stiamo parlando della linea Infundo firmata Italia Zuccheri, capace di disegnare in modo rivoluzionario l'utilizzo dello zucchero, lato tecnico e non solo. In gamma si contano **sei tipologie di zuccheri professionali**, frutto di una filiera controllata e certificata e della selezione dei migliori cristalli; ciascuno zucchero conta caratteristiche specifiche che lo rendono perfetto per le diverse preparazioni. Ad ogni ricetta risponde una specifica referenza Infundo che

da un lato saprà ottimizzare il lavoro in laboratorio, dall'altro farà la differenza in termini di risultato, portando ogni preparazione all'eccellenza.

Parola di Brand Ambassador: i Maestri Pasticceri **Antonio Daloiso, Federica Russo** e **Giacomo Besuschio** hanno studiato e ideato alcune ricette utilizzando le diverse referenze Infundo. Obiettivo? Valorizzare il risultato finale e agevolare il lavoro in laboratorio sfruttando le peculiarità tecniche degli zuccheri Infundo.

"Un esempio su tutti: il **Vagliato Fine** è

perfetto per prodotti a lunga lievitazione – racconta **Federica Russo** – Questo perché, sciogliendosi molto più facilmente e velocemente, riduce i tempi di impasto, evitando che questo si scaldi troppo. Pensiamo all'impasto del **panettone**: non deve superare i 27°C, e con il Vagliato Fine Infundo riusciamo perfettamente ad evitare una temperatura troppo alta, a tutto vantaggio del risultato finale."

"Chiaramente il Vagliato Fine è ideale per molte altre preparazioni – prosegue Federica – Ad esempio lo trovo ottimo per la frolla: essendo più solubile, la rende più friabile, originando un impasto più omogeneo. Questo si percepisce molto bene dopo cottura: la frolla sarà uniforme anche visivamente, senza presentare zone più chiare e più scure. Non ultimo, il Vagliato Fine è perfetto anche nelle creme: evita la formazione di grumi nella miscelazione con le uova e in fase di cottura della crema accorcia i tempi di lavorazione. Insomma, è un prodotto davvero versatile in laboratorio."

Altri consigli tecnici e ricette si trovano su www.infundo.it, insieme a tutte le specifiche della linea: **lo zucchero con Infundo si trasforma in un ingrediente chiave** di ogni preparazione, dal lievito alla pasticceria fredda, dalla viennoiserie alle creme. •

Per saperne di più: www.infundo.it



INNOVAZIONE+MERCATO

infundo
DOLCE ARMONIA

ITALIA ZUCCHERI

UNA NUOVA ESPERIENZA PER IL PROFESSIONISTA

A cura della redazione
Photo courtesy Italia Zuccheri

LO ZUCCHERO COME INGREDIENTE CHIAVE: ECCO LA GAMMA PROFESSIONALE FIRMATA ITALIA ZUCCHERI. LE APPLICAZIONI? INFINITE, PAROLA DEI BRAND AMBASSADOR ANTONIO DALOISO, FEDERICA RUSSO E GIACOMO BESUSCHIO



È finalmente disponibile e segnerà un “nuovo corso” per le applicazioni dello zucchero in pasticceria e gelateria: stiamo parlando della linea Infundo firmata Italia Zuccheri, capace di disegnare in modo rivoluzionario l'utilizzo dello zucchero, lato tecnico e non solo. In gamma si contano sei referenze pro-

fessionali, frutto di una filiera controllata e certificata e della selezione dei migliori cristalli.

Ciascuna ha caratteristiche specifiche, che la rendono perfetta per le diverse preparazioni e ricette. Da un lato, quindi, il professionista potrà ottimizzare il lavoro in laboratorio, dall'altro vedrà la differenza in termini di risultato e di eccellenza nel prodotto finito.

PAROLA DI BRAND AMBASSADOR

I Maestri Pasticceri Antonio Daloiso, Federica Russo e Giacomo Besuschio hanno studiato e ideato alcune ricette utilizzando le diverse referenze Infundo. Obiettivo? Valorizzare il risultato finale e agevolare il lavoro in laboratorio sfruttando le peculiarità tecniche degli zuccheri Infundo.

“Un esempio su tutti: il Vagliato Fine è perfetto per prodotti a lunga lievitazione – racconta Federica Russo (a sini-

stra nella foto di apertura)– Questo perché, sciogliendosi molto più facilmente e velocemente, riduce i tempi di impasto, evitando che questo si scaldi troppo. Pensiamo all'impasto del panettone (nell'immagine piccola quello al cioccolato di Giacomo Besuschio): non deve superare i 27°C, e con il Vagliato Fine Infundo riusciamo perfettamente ad evitare una temperatura troppo alta, a tutto vantaggio del risultato finale”.

“Chiaramente il Vagliato Fine è ideale per molte altre preparazioni – prosegue Federica - Ad esempio lo trovo ottimo per la frolla: essendo più solubile, la rende più friabile, originando un impasto più omogeneo. Insomma, è un prodotto davvero versatile in laboratorio”. Altri consigli tecnici e ricette si trovano sul sito web di Infundo, insieme a tutte le specifiche della linea.

www.infundo.it





Federica Russo, Brand Ambassador di Italia Zuccheri.

Parola di Brand Ambassador

Antonio Daloiso, Federica Russo e Giacomo Besuschio, Brand Ambassador di **Italia Zuccheri**, hanno ideato ricette utilizzando le referenze **Infundo**, la nuova gamma che racchiude sei tipologie di zuccheri professionali.

“Un esempio su tutti: il **Vagliato Fine Infundo Vagliato Fine** (zucchero con cristalli di diametro 0,2 - 0,4 mm che, grazie all’alta solubilità, riduce le tempistiche di lavorazione) è ideale per prodotti a lunga lievitazione – spiega **Russo** –: sciogliendosi molto più velocemente, riduce i tempi di impasto, evitando che si scaldi troppo. Pensiamo al panettone: non deve superare i 27°C, e con questo zucchero riusciamo ad evitare temperature troppo alte, a vantaggio del risultato finale. E poi lo trovo ottimo per la frolla, visto che la sua solubilità la rende più friabile ed uniforme anche visivamente, senza presentare zone più chiare e più scure. Non ultimo, per le creme: evita la formazione di grumi nella miscelazione con le uova e in cottura accorcia i tempi”.

Altri consigli tecnici e ricette si trovano su **infundo.it**, insieme alle specifiche della linea, che include **Vagliato Medio** dalla solubilità controllata (diametro 0,4 - 0,7 mm); **Vagliato Grande** a bassa solubilità (0,7 - 1,1 mm), per prodotti da forno e in decorazione; **Impalpabile** a velo ottenuto per macinazione con l’aggiunta di antiagglomerante (3% amido di mais OGM free); **Fondente** in polvere, da scaldare tra 50° e 60°C; **Granella** (piccola, media e grande).

| PASTRYm | aziende |



infundo
DOLCE ARMONIA

Italia
Zuccheri

Infundo, ovvero l'evoluzione dello *zucchero in pasticceria e gelateria*

Un'intera gamma firmata Italia Zuccheri che conta sei referenze studiate per rispondere agli usi del professionista. Plus tecnico ma anche valoriale per il cliente finale.

L'eccellenza del Made in Italy passa attraverso l'eccellenza degli ingredienti: lo sa bene **Italia Zuccheri** che ha da poco lanciato la linea **Infundo**, una gamma completa di referenze appositamente pensate per il lavoro di Maestri Pasticceri e Gelatieri attenti ad un risultato costante e di qualità.

Fanno parte di **Infundo sei tipologie di zuccheri tecnici**, frutto di una filiera controllata e certificata e della selezione dei migliori cristalli; gli zuccheri della linea Infundo, tutti di granulometria costante, sono infallibili alleati in pasticceria e gelateria, capaci di

ispirare e instillare nuova forza e valore aggiunto al lavoro quotidiano dei professionisti. Questo, grazie alle caratteristiche uniche di ciascuna referenza, calibrate su diversi utilizzi: per ogni preparazione di pasticceria, esiste una referenza Infundo specifica, capace di rispondere alla peculiare esigenza del professionista. Conosciamole nel dettaglio.

All'interno della gamma **Infundo** si trova il **Vagliato Fine**, uno zucchero con cristalli di diametro 0,2 - 0,4 mm che, grazie alla sua alta solubilità, riduce le tempistiche di realizzo dei prodotti finiti; negli impasti è un'ottima alternativa allo zucchero a velo, rendendoli soffici e friabili. Ideale per pasticceria da tè, panna montata, meringhe, impasti montati e pan di Spagna, ma anche per dolcificare creme fredde e macedonie di frutta.

Infundo Vagliato Medio, dalla solubilità controllata (diametro 0,4 - 0,7 mm), è perfetto per chi ricer-

ca la standardizzazione di un prodotto di alta qualità: la solubilità controllata restituisce strutture d'impasto costanti e nella pasta frolla evita interferenze nella formazione del glutine. Un prodotto versatile e ideale in tutte le applicazioni di pasticceria.

Infundo Vagliato

Grande ha una bassa solubilità (diametro medio 0,7 - 1,1 mm) che, nei prodotti da forno, permette di ottenere strutture rustiche e croccanti; nella decorazione, mantiene il cristallo nel tempo con una presenza discreta: in assenza di frazione polverosa, smorza la dolcezza finale.

L'**Impalpabile Infundo** è specifico per lo spolvero di prodotti da forno. Uno zucchero a velo ottenuto per macinazione con l'aggiunta di antiagglomerante (3% amido di mais OGM free). Grazie alla sua granulometria fine ed uniforme garantisce alte performance in tutti gli usi: dalla ghiaccia reale agli spolveri di pasticceria, ma anche nella preparazione di mousse, sorbetti, creme e dolci al cucchiaio.

Il **Fondente Infundo** è in polvere, rivelandosi più flessibile rispetto ad un fondente in pasta: garantisce ottimi risultati se scaldato tra 50° C e 60° C. È facilmente solubile in acqua calda (reidratato al 12%) o nelle polpe di frutta (reidratato al 15-20%). Ideale per glassaggio di bignè, dolcificazione di



I brand ambassador Infundo: da sinistra, i Maestri pasticceri Federica Russo, Antonio Daloiso, Giacomo Besuschio

basi schiumose, realizzazione di creme anidre.

La **Granella Infundo** - disponibile nei formati piccola, media e grande - è pensata per la decorazione di prodotti da forno e pasticceria in generale; resiste alla cottura e alle variazioni di umidità, per dolci che risultino bel-

li alla vista oltre che buoni al palato. La Granella Infundo è ottenuta da un impasto di acqua e zucchero, estruso e poi essiccato lentamente: la particolare lavorazione le dona una consistenza tenera e friabile, gradevole alla degustazione anche dopo cottura.

Tanti vantaggi tecnici, quindi, ma anche un insieme di valori che si riverberano nella percezione del cliente finale. Italia Zuccheri è un brand consolidato nell'immaginario collettivo come sinonimo di italianità, alta qualità, naturalità e sostenibilità: l'utilizzo della gamma Infundo in pasticceria e gelateria diventa uno storytelling che parla di questi valori, sempre più incisivi nelle scelte del consumatore soprattutto quando si volge a referenze artigianali, nelle quali ricerca non solo il prodotto in sé ma anche una catena di significati che vanno dalla filiera corta di ogni ingrediente al rispetto dell'ambiente e dei metodi di lavorazione.

Per saperne di più: www.infundo.it

| PASTRY | *Brands* |



Infundo or rather the evolution of *sugar in pastry and ice-cream making*

A whole range by Italia Zuccheri with six references designed to meet the needs of professionals. A technical plus but also a value for the end customer.

The excellence of Made in Italy products passes through the excellence of ingredients: **Italia Zuccheri** is well aware of this and has recently launched the **Infundo** line, a whole range of references specifically designed for the work of Pastry and Ice-cream Masters who are attentive to a constant and high-quality result.

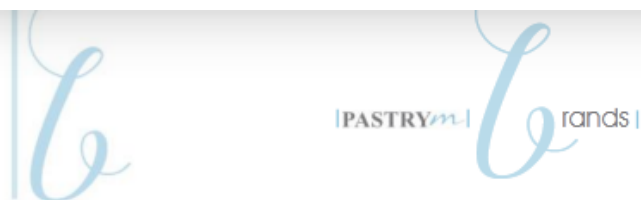
Infundo includes six types of technical sugars, the result of a controlled and certified supply chain and of the selection of the best crystals; the sugars of the Infundo line, all of constant grain size, are

infallible allies in pastry and ice cream making, capable of inspiring and instilling new strength and added value in the daily work of professionals. This result is achieved thanks to the unique characteristics of each reference, calibrated for different uses: there exists a specific Infundo reference for each pastry preparation, designed to meet the specific needs of the professional. Let's know them in detail.

The **Infundo** range includes **Vagliato Fine**, a sugar with 0.2 - 0.4 mm diameter crystals which, thanks to its high solubility, reduces the production time of finished products; it is an excellent alternative to powder sugar in doughs, making them soft and crumbly. It is ideal for tea pastries, whipped cream, meringues, whipped doughs and sponge cakes, but also for sweetening cold creams and fruit salads.

Infundo Vagliato Medio, with its controlled solubility (diameter 0.4 - 0.7 mm), is perfect for

10



users looking for a standardised, high-quality product: its controlled solubility gives consistent dough structures and avoids interference in the formation of gluten in shortcrust pastry. A versatile product, ideal for all pastry applications.

Infundo Vaglia-

to Grande has a low solubility (average diameter 0.7 - 1.1 mm) which makes it possible to obtain rustic and crunchy structures in bakery products; in decoration, it maintains the crystal over time with a discreet presence: in the absence of a powdery fraction, it dampens the final sweetness

Impalpable Infundo is specifically for dusting baked goods. It is a powdered sugar obtained by grinding with the addition of an anti-caking agent (3% GMO-free corn starch). Thanks to its fine and uniform grain size, it guarantees high performance in all uses: from royal icing to pastry dusting, but also in the preparation of mousses, sorbets, creams and spoon desserts.

Infundo Fondente comes in powder form, proving more flexible than a paste fondant: it guarantees excellent results when heated between 50° C and 60° C. It is easily soluble in hot water (rehydrated at 12%) or in fruit pulp (rehydrated at 15-20%). Ideal for frosting cream puffs, sweetening foamy



The Infundo brand ambassadors: from left, the pastry chefs Federica Russo, Antonio Daloiso, Giacomo Besuschio

bases, and making anhydrous creams.

Infundo Granola

- available in small, medium and large sizes - is designed for decorating baked goods and pastries in general; it is resistant to cooking and variations in humidity, for desserts that look as good as they taste. Granella Infundo is

obtained from a mixture of water and sugar, extruded and then slowly dried: the special processing gives it a tender and crumbly consistency, pleasant to taste even after cooking.

Therefore, many technical advantages, but also a set of values that reverberate in the perception of the end customer. Italia Zuccheri is a well-established brand in the collective imagination as a synonym of Italian style, high quality, naturalness and sustainability: the use of the Infundo range in confectionery and ice-cream making becomes a storytelling that talks about these values, which are more and more incisive in the consumer's choices, especially when they choose artisan products, in which they do not only look for the product itself but also for a sequence of meanings that go from the short chain of each ingredient to the respect for the environment and for the processing methods.

Read more: www.infundo.it





PASTRY *in* l'ingrediente

a cura di Giuseppe Parmegiani
Italia Zuccheri



L'influenza degli *zuccheri* sugli *impasti* di *pasticceria*

Zucchero, ingrediente fondamentale in pasticceria, elemento imprescindibile che regola dolcezza e sapidità di ogni ricetta, ma non solo.

Lo zucchero utilizzato normalmente in pasticceria è il saccarosio cristallino, un composto organico della famiglia dei glucidi disaccaridi, in quanto la sua molecola è costituita da due monosaccaridi, più precisamente glucosio e fruttosio. La sua percezione non interessa solo il palato, a prodotto finito, ma influenza anche chimicamente impasti e composti nella loro fase di lavorazione e sviluppo.

Ce lo spiega **Giuseppe Parmegiani**, product development manager di Italia Zuccheri.

«Lo zucchero, solubilizzando, lega naturalmente l'acqua libera degli alimenti andando ad influenzare direttamente la vita del prodotto. L'acqua, infatti, comporta la proliferazione di attività microbiche ed enzimatiche e una sua riduzione o eliminazione prolunga la vita commerciale degli alimenti. Lo zucchero ha la capacità di modificare l'attività dell'acqua, rapporto questo tra la pressione di vapore dell'acqua in un prodotto e la pressione di vapore dell'acqua pura ad una temperatura definita. Diminuire l'attività dell'acqua comporta quindi una diminuzione significativa di crescita batterica e, di conseguenza, un aumento di conservazione



15

del prodotto. Questa interazione chimica spiega anche come lo zucchero influenzi ogni tipologia di impasto o ricetta. Pensiamo ad esempio ad una frolla, dove la gestione dell'umidità può essere aiutata dalle diverse granulometrie dello zucchero. Grazie alla sua maggiore solubilità un cristallo fine renderà gli impasti soffici e friabili mentre un cristallo grande conferirà una struttura più rustica e croccante al palato».

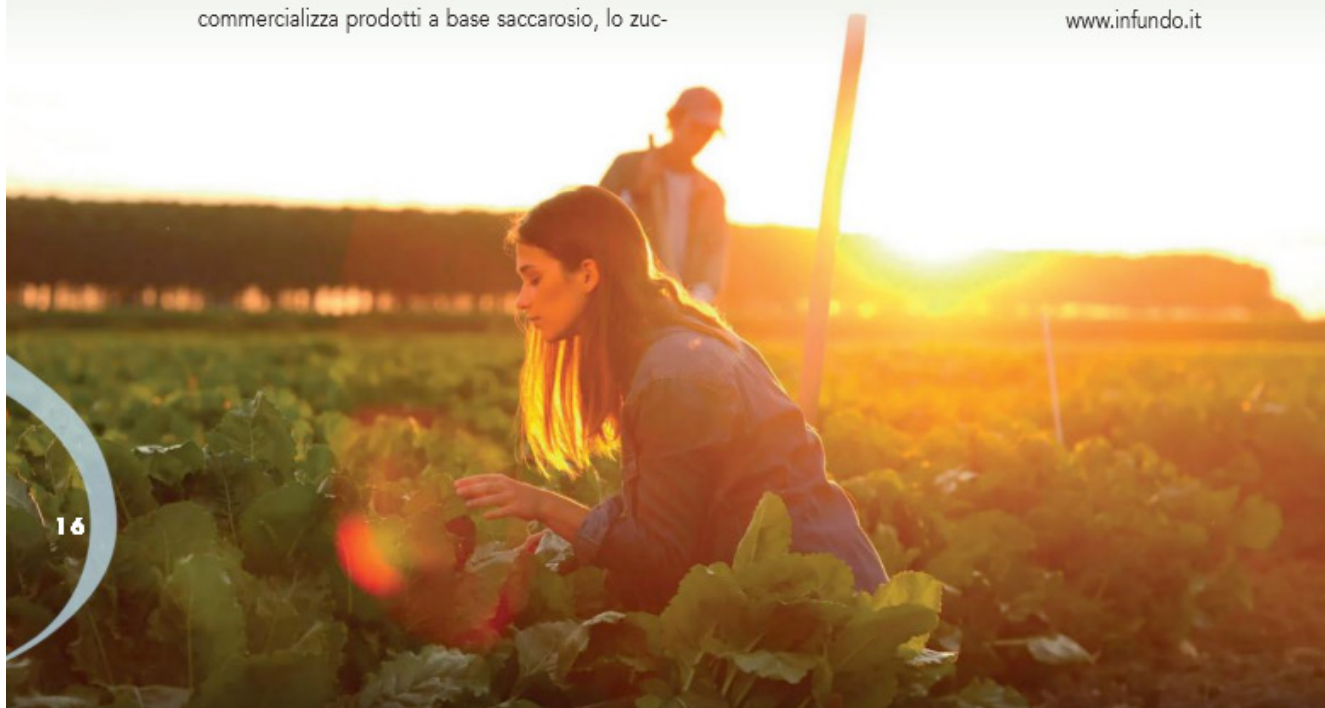
Ecco perché **Italia Zuccheri** ha da poco lanciato **Infundo**, una gamma di prodotti che comprende sei tipologie di zuccheri professionali, frutto di una filiera controllata e certificata e della selezione dei migliori cristalli; ciascuna referenza – dal **Vagliato Fine** al **Vagliato Grande**, fino al **Fondente in polvere** e alla **Granella** - conta caratteristiche specifiche che la rendono perfetta per diverse preparazioni.

In una overview più generale, Italia Zuccheri commercializza prodotti a base saccarosio, lo zuc-

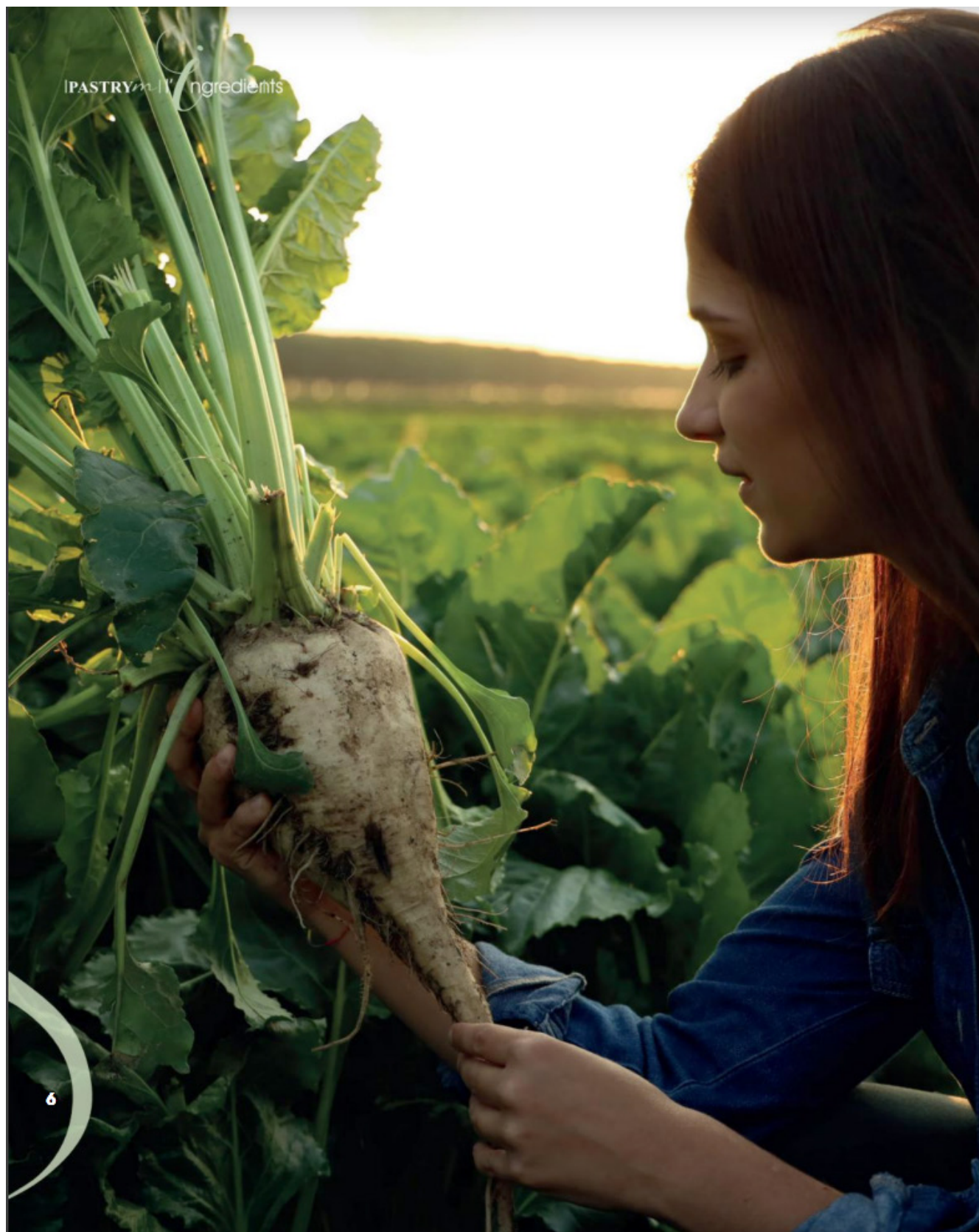


chero naturalmente presente nella barbabietola da zucchero estratto e cristallizzato presso gli stabilimenti del gruppo. La filiera produttiva di Italia Zuccheri nasce da una grande e ambiziosa idea: mettere insieme le forze di tante aziende agricole che coltivano la barbabietola e organizzarle per produrre direttamente lo zucchero gestendo tutte le fasi di lavorazione.

www.infundo.it



16





| PASTRY *m* | l'Ingredient |

a cura di Giuseppe Parmegiani
Italia Zuccheri



The influence of *sugars* on *pastry doughs*

Sugar, a fundamental ingredient in confectionery, an essential element regulating the sweetness and flavour of every recipe, and much more.

The sugar normally used in confectionery is crystalline sucrose, an organic compound belonging to the family of disaccharide carbohydrates, as its molecule is made up of two monosaccharides, more precisely glucose and fructose. In the finished product its perception affects not only the palate but it also chemically influences the mixtures and doughs during their processing and preparation stage.

Giuseppe Parmegiani, product development

manager at Italia Zuccheri, explains.

«By solubilising, sugar naturally binds the free water in foods, directly influencing the life of the product. Water leads to the proliferation of microbial and enzymatic activities and its reduction or elimination prolongs the shelf life of foods. Sugar has the ability to modify water activity, which is the relationship between the vapour



pressure of water in a product and the vapour pressure of pure water at a defined temperature. Decreasing water activity therefore results in a significant decrease in

7



bacterial growth and, consequently, an increase in product shelf life. This chemical interaction also explains how sugar influences each type of dough or recipe. Take shortcrust pastry, for example, where moisture management can be aided by the different grain sizes of sugar. Thanks to its greater solubility, a fine crystal will make doughs soft and crumbly, while a large crystal will give a more rustic and crunchy texture to the palate.».

This is why Italia Zuccheri has recently launched **Infundo**, a range of products that includes six types of professional sugars, the result of a controlled and certified supply chain and of the selection of the best crystals; each reference - from **Vagliato Fine** to **Vagliato Grande**, up to Fondente in polvere and Granella - has specific characteristics that make it perfect for different preparations.

In a more general overview, Italia Zuccheri distributes sucrose-based products, the sugar



naturally present in sugar beet that is extracted and crystallised in the group's factories. The production chain of Italia Zuccheri is the result of a great and ambitious idea: to bring together the strengths of many farms that grow sugar beet and organise them in order to directly produce sugar by managing all the processing stages.

www.infundo.it



INFUNDO VAGLIATO FINE, L'ALLEATO PER LA PASTICCERIA

Può uno zucchero agevolare la lavorazione del cioccolato? La risposta è sì e nel modo migliore: si tratta di un ingrediente professionale dai mille usi, che vanno dalla pralina al grande lievitato. Stiamo parlando di Infundo, la gamma professionale di Italia Zuccheri, e in particolare di **Infundo Vagliato Fine, uno zucchero con cristalli di diametro costante** (0,2-0,4 mm) che, grazie alla sua **alta solubilità, riduce le tempistiche** di realizzo dei prodotti finiti.

Parola di brand ambassador: il **Maestro pasticcere Giacomo Besuschio** sceglie Infundo Vagliato Fine per la pralineria; troviamo questo Vagliato, ad esempio, nella tavoletta (e cioccolatino) alla nocciola, le cui ricette, firmate Giacomo Besuschio, sono scaricabili dal sito www.infundo.it.

infundo.it



DOLCESALATO NOVEMBRE 2021

131

PANETTONE A REGOLA D'ARTE? Il segreto è Infundo

Dalla gamma professionale firmata Italia Zuccheri, Infundo Vagliato fine è la referenza specifica per un impasto perfetto. Parola di Giacomo Besuschio, brand ambassador Infundo

Una gamma al servizio della creatività del professionista: è **Infundo**, linea di Italia Zuccheri che comprende sei tipologie di zucchero, frutto di una filiera controllata e certificata e della selezione dei migliori cristalli. **Tre Vagliati (Fine, Medio e Grande)** – e il **Fondente** in polvere, ma anche l'**Impalpabile** e la **Granella** (in tre pezzature) compongono questa straordinaria gamma: zuccheri diversi, per dimensioni e composizione, che danno vita a specifiche performance. Ecco che lo zucchero ideale per l'impasto di un lievitato è diverso da quello perfetto per una glassa, così come le granelle non sono tutte uguali e l'Impalpabile si rivela un alleato prezioso in una crema al cioccolato: ce lo raccontano i **brand ambassador Infundo** – **Antonio Daloiso, Federica Russo e Giacomo Besuschio** – nelle loro esclusive **ricette scaricabili dal sito infundo.it**.

IL PANETTONE È STRACIOCK

Complice il periodo incipiente, è impossibile non parlare di **Straciock**, il **panettone firmato Giacomo Besuschio** preparato con **Infundo Vagliato Fine**. «Scelgo questo Vagliato per i grandi lievitati perché si scioglie velocemente nell'impasto, permettendomi di non scaldarlo eccessivamente e troppo a



lungo – racconta Giacomo –. Contestualmente, velocizzo la produzione senza rovinare la massa e la maglia glutinica. Il prodotto finito risulta perfetto, straordinariamente soffice, evitando imprevisti legati all'incostanza dell'impasto. Un aspetto molto importante soprattutto durante le festività, quando la produzione dei grandi lievitati aumenta e non sono ammessi errori». Il Vagliato Fine non è l'unica referenza Infundo nel panettone Straciock: «Sopra la ghiaccia fondente, preparata con **Infundo Vagliato Medio**, completo il lievitato con la **Granella Grande Infundo**. Essendo di maggiore dimensione, la preferisco nella decorazione dei prodotti da ricorrenza: si presta a rimanere integra, resistendo meglio all'umidità, per un prodotto bello da vedere. Inoltre, questo tipo di lievitato cuoce per un tempo abbastanza lungo, circa 45 minuti: la Granella Grande Infundo è ideale perché ha una buona resistenza alle alte temperature e non si fonde. Tocco finale, è poi l'**Impalpabile Infundo**».

Scarica la ricetta dal sito www.infundo.it



infundo
DOLCE ARMONIA

Italia Zuccheri

Italia Zuccheri Srl
Via Mora, 56 - 40061 Minerbio (BO)
infundo.it

ITALIA ZUCCHERI

V1 Vagliato Fine Infundo



Grazie alla sua alta solubilità, lo zucchero Vagliato Fine Infundo rende gli impasti più soffici e friabili, riducendo le tempistiche di realizzazione dei prodotti finiti.

LIEVITATI DA RICORRENZA

⇒ Di Marianna Notti

2005 e, nello specifico, il tuorlo d'uovo della linea premium Eurovo Service Élite rispetta tutti gli standard qualitativi definiti dal disciplinare. In particolare, per la preparazione dei principali lievitati da ricorrenza, consigliamo il Tuorlo Speciale, realizzato con uova 100% italiane di categoria A, provenienti rigorosamente da allevamenti a terra e da filiera interamente controllata e certificata. Il suo elevato potere emulsionante permette di legare meglio l'acqua libera e le componenti dell'impasto, migliorando la resa e la qualità organolettica dei prodotti finiti nel tempo. Tutto ciò si traduce in maggiore freschezza e aumento della shelf life».

IL RUOLO DELLO ZUCCHERO

Lo zucchero ha un ruolo chiave, anche tecnico, all'interno del lievitato. È infatti un conservante, come ci spiega **Giacomo Besuschio, Maestro Pasticcere e Brand Ambassador Infundo di Italia Zuccheri**: «Lega l'acqua libera all'interno dell'impasto e quindi ne prolunga la conservazione. A livello di consistenza, invece, ha la funzione di ammorbidire l'impasto, quindi la sofficità


Uno zucchero fine rende
il lievitato eccellente
alla degustazione


e la struttura di un panettone (o pandoro) dipendono dalla quantità di zucchero che viene inserito. Non ultimo, insieme agli amidi delle farine, lo zucchero è "nutrimento" del lievito madre. Insomma, questo ingrediente influenza in modo molto profondo un lievitato, al di là – ovviamente – del fatto che ne calibra la dolcezza».

Per i dolci da ricorrenza Besuschio consiglia uno zucchero calibrato fine e di dimensione costante, come Infundo Vagliato Fine: «si presta alla tecnica di impastamento di un lievitato, che richiede molta energia e una certa velocità. Questo zucchero – continua – si scioglie più facilmente e uniformemente: la pasta si scalda di meno, incorpora più aria in meno tempo, si riducono i tempi di impasto

e la pasta non viene eccessivamente stressata. Si può realizzare un panettone anche con uno zucchero più grande, ovviamente, ma il risultato sarà diverso, con il rischio di rovinare la struttura e avere un impasto, dopo cottura, molto "vuoto" e asciutto.

Con Infundo Vagliato Fine la distribuzione delle bolle d'aria, al taglio della fetta, risulta invece ben omogenea, con bolle ben proporzionate, di dimensione media». Questo anche se il trend del momento sembra essere l'alveolatura esageratamente grande. «Ma l'alta pasticceria non segue mode momentanee, ricercando invece un prodotto costante nel tempo, con il miglior risultato per il cliente.

L'obiettivo – commenta Besuschio – è di preparare un lievitato che sia sì bello esteticamente, ma anche eccellente nella degustazione. Un panettone con poca pasta, molto alveolato, che diventa asciutto appena tagliato, può inizialmente appagare l'occhio, ma sarà deludente all'assaggio. Il nostro scopo invece è fidelizzare il cliente, offrendo la migliore esperienza gustativa».



Panettone a regola d'arte?

Il segreto è Infundo Vagliato Fine

infundo
DOLCE ARMONIA

**Italia
Zuccheri**

DALLA GAMMA PROFESSIONALE FIRMATA ITALIA ZUCCHERI, LA REFERENZA SPECIFICA PER UN IMPASTO PERFETTO. PAROLA DI GIACOMO BESUSCHIO, BRAND AMBASSADOR INFUNDO

Una gamma al servizio della creatività del professionista: è **Infundo**, linea di Italia Zuccheri che comprende sei tipologie di zucchero, frutto di una filiera controllata e certificata e della selezione dei migliori cristalli.

Tre **Vagliati** - **Fine**, **Medio** e **Grande** - e il **Fondente** in polvere, ma anche l'**Impalpabile** e la **Granella** (in tre pezzature) compongono questa straordinaria gamma: zuccheri diversi, per dimensioni e composizione, che danno vita a specifiche performance.

Ecco che lo zucchero ideale per l'impasto di un lievitato è diverso da quello perfetto per una glassa, così come le granelle non sono tutte uguali e l'Impalpabile si rivela un alleato prezioso in una crema al cioccolato: ce lo raccontano i **brand ambassador Infundo** - **Antonio Daloiso, Federica Russo e Giacomo Besuschio** - nelle loro esclusive **ricette scaricabili al sito www.infundo.it**, in cui sono espressi tutti i plus e i campi di applicazione di ciascuno zucchero Infundo.

E, complice il periodo incipiente, è impossibile non parlare di **Straciocc**, il **panettone firmato Giacomo Besuschio** preparato con **Infundo Vagliato Fine**: "Scelgo questo Vagliato per i grandi lievitati perché si scioglie velocemente nell'impasto, permettendomi quindi di non scaldarlo eccessivamente e troppo a lungo - racconta Giacomo - Contestualmente, velocizzo la produzione senza rovinare la massa e la maglia glutinica. Il prodotto finito risulta perfetto, straordinariamente soffice, evitando imprevisti legati all'incostanza dell'impasto. Un aspetto molto importante soprattutto nelle festività, dove la produzione dei grandi lievitati aumenta e non sono ammessi errori".

Il Vagliato Fine non è l'unica referenza Infundo nel panettone Straciocc: "sopra la ghiaccia fondente, preparata con **Infundo Vagliato Medio**, completo il mio lievitato con la **Granella Grande Infundo**. Essendo di maggiore dimensione, la preferisco nella decorazione dei prodotti da ricorrenza: si presta di più a rimanere integra, resistendo meglio all'umidità, per un prodotto bello da vedere oltre che da mangiare. Inoltre, questo tipo di lievitato cuoce per un tempo abbastanza lungo, circa 45 minuti: la Granella Grande Infundo è ideale perché ha una buona resistenza alle alte temperature e non si fonde. Tocco finale, è poi l'**Impalpabile Infundo**". •



Da sinistra, i Maestri Pasticceri Federica Russo, Antonio Daloiso, Giacomo Besuschio



Straciocck

del M° Giacomo Besuschio

Tempo di realizzazione: 1h
Riposo: 20h in totale
Difficoltà: elevata

Ingredienti per 16 pezzi

Primo impasto

farina per panettone (tipo W380)	g 2000
acqua	g 1000
Zucchero Vagliato Fine Infundo	g 500
lievito madre	g 525
tuorlo forte	g 400
burro	g 900

Ganache fondente

cioccolato fondente 66%	g 700
acqua	g 500

Secondo impasto

farina per panettone (tipo W380)	g 500
Zucchero Vagliato Fine Infundo	g 400
miele	g 50
sale	g 46
vaniglia	g 6
pasta all'arancia	g 100
tuorlo chiaro	g 400
burro	g 875
cioccolato al latte 46%	g 1550
cioccolato fondente 68%	g 1000
ganache fondente	q.b.

Ghiaccia fondente

Zucchero Vagliato Medio Infundo	g 400
farina di mandorla	g 330
albume	g 250
fecola di patate	g 30
amido di mais	g 30
cacao	g 13
vaniglia	g 5
grué di cacao	g 30
Granella Grande Infundo	q.b.
Zucchero Impalpabile Infundo	q.b.

Lavorazione

Primo impasto

Una volta pronto il lievito madre dopo aver effettuato tre rinfreschi, inserire in planetaria a bracci tuffanti la farina, l'acqua, lo Zucchero Vagliato Fine Infundo, il lievito madre e metà dei tuorli.



Impastare per 15 minuti fino a formazione della maglia glutinica, aggiungere la restante parte dei tuorli e il burro morbido. Lasciar incorporare gli ingredienti fino ad impasto liscio. Porre a lievitare la pasta per 12 ore a 27°C e umidità 75%, fino a triplicazione dell'impasto.

Ganache fondente

Realizzare la ganache con il cioccolato fondente 66% e l'acqua. Fondere il cioccolato fondente e riscaldare l'acqua a 60°C, realizzare un'emulsione tra i due ingredienti e affinarla con il mixer. Lasciar cristallizzare una notte così da averla pronta per il mattino successivo.

Secondo impasto

Passate le 12 ore, a impasto pronto versare la massa nell'impastatrice e aggiungere la farina. Lasciar incordare la pasta per 15 minuti. Incorporato lo Zucchero Vagliato Fine Infundo, impastare per 5 minuti; aggiungere il miele e impastare ancora 2 minuti, quindi incorporare sale, vaniglia e proseguire per altri 2 minuti. A consistenza liscia, aggiungere la pasta all'arancia e una prima parte dei tuorli; quando

assorbiti, inserire la seconda metà e il burro morbido. Incorporare la ganache fondente precedentemente preparata e, a impasto asciutto, terminare con il cioccolato al latte 46% e quello fondente 68% a pezzi. Lasciar riposare la pasta per 30 minuti e terminare porzionando panettoni Straciocck da 690g, quindi porre a lievitare per 6 ore a 30°C, umidità 75%.

Ghiaccia fondente

In una planetaria munita di foglia, versare tutti gli ingredienti e lasciar girare fino ad ottenere una massa omogenea.

Montaggio straciocck

Quando i panettoni Straciocck saranno lievitati e quindi pronti per la cottura, dressare la ghiaccia e cospargere la sommità con la Granella Grande Infundo e spolverare con Zucchero Impalpabile Infundo. Cuocere a 165°C, a valvola chiusa, per 40 minuti.

Pinzare e capovolgere i panettoni, lasciandoli "a testa in giù" per 12 ore, dopodiché saranno pronti per essere serviti e consumati.

Per saperne di più: www.infundo.it



infundo
DOLCE ARMONIA

ITALIA ZUCCHERI

LO ZUCCHERO DEI PANETTONI COME FESTA COMANDA

A cura della redazione
Photo courtesy **Italia Zuccheri**

DALLA GAMMA PROFESSIONALE FIRMATA ITALIA ZUCCHERI, LA REFERENZA SPECIFICA PER UN IMPASTO PERFETTO. PAROLA DI GIACOMO BESUSCHIO, BRAND AMBASSADOR INFUNDO



Una gamma al servizio della creatività del professionista: è Infundo, linea di Italia Zuccheri che comprende sei tipologie di zucchero, frutto di una filiera controllata e certificata e della selezione dei migliori cristalli. Tre Vagliati - Fine, Medio e Grande - e il Fondente in polvere, ma anche l'Impalpabile e la Granella (in tre pezzature) compongono questa straordinaria gamma: zuccheri diversi, per dimensioni e composizione, che danno vita a specifiche performance. Ecco che lo zucchero ideale per l'impasto di un lievitato è diver-

so da quello perfetto per una glassa, così come le granelle non sono tutte uguali e l'Impalpabile si rivela un alleato prezioso in una crema al cioccolato: ce lo raccontano i brand ambassador Infundo - Antonio Daloiso, Federica Russo e Giacomo Besuschio - nelle loro esclusive ricette scaricabili dal sito dell'azienda, in cui sono espressi tutti i plus e i campi di applicazione di ciascuno zucchero Infundo.

STRACIOCK E INFUNDO: IL CONNUBIO PERFETTO

E, complice il periodo incipiente, è impossibile non parlare di Straciock, il panettone firmato Giacomo Besuschio (entrambi nelle immagini) preparato con Infundo Vagliato Fine: "Scelgo questo Vagliato per i grandi lievitati perché si scioglie velocemente nell'impasto, permettendomi quindi di non scaldarlo eccessivamente e troppo a lungo - racconta Giacomo - Contestualmente, velocizzo

la produzione senza rovinare la massa e la maglia glutinica. Il prodotto finito risulta perfetto, straordinariamente soffice, evitando imprevisti legati all'incostanza dell'impasto.

Un aspetto molto importante soprattutto nelle festività, dove la produzione dei grandi lievitati aumenta e non sono ammessi errori". Il Vagliato Fine non è l'unica referenza Infundo nel panettone Straciock: "sopra la la ghiaccia fondente, preparata con Infundo Vagliato Medio, completo il mio lievitato con la Granella Grande Infundo. Essendo di maggiore dimensione, la preferisco nella decorazione dei prodotti da ricorrenza: si presta di più a rimanere integra, resistendo meglio all'umidità, per un prodotto bello da vedere oltre che da mangiare. Inoltre, questo tipo di lievitato cuoce per un tempo abbastanza lungo, circa 45 minuti: la Granella Grande Infundo è ideale perché ha una buona resistenza alle alte temperature e non si fonde. Tocco finale, è poi l'Impalpabile Infundo".

www.infundo.it



8/2021 IL PASTICCERE E GELATIERE ITALIANO



A regola d'arte

Sono sei le tipologie di zucchero **Infundo**, frutto di una filiera controllata e certificata da **Italia Zuccheri**, che include Tre Vagliati (Fine, Medio e Grande), Fondente in polvere, l'Impalpabile e la Granella (in tre pezzature). Una gamma raccontata dai brand ambassador – **Antonio Daloiso, Federica Russo e Giacomo Besuschio** – nelle loro ricette scaricabili da **infundo.it**. Per Straciocc (in foto), il panettone con **Infundo Vagliato Fine**, Besuschio dichiara: “Lo scelgo per i grandi lievitati perché si scioglie velocemente nell'impasto, permettendomi di non scaldarlo troppo a lungo, velocizzando la produzione senza rovinare massa e maglia glutinica. Il prodotto finito risulta soffice, evitando imprevisti legati all'incostanza”. Il Fine non è l'unica referenza nel panetto-

ne: “Sopra la ghiaccia fondente, preparata con **Infundo Vagliato Medio**, completo il lievitato con **Granella Grande Infundo**. Essendo di maggiori dimensioni, la preferisco nella decorazione: si presta di più a rimanere integra, resistendo all'umidità. Inoltre, questo tipo di prodotto cuoce per circa 45 minuti e la granella è ideale perché ha buona resistenza alle alte temperature e non si fonde. Tocco finale è l'**Impalpabile Infundo**”. La ricetta è anche su pasticceriainternazionale.it





Panettone a regola d'arte? Il segreto è Infundo Vagliato Fine

Dalla gamma professionale firmata Italia Zuccheri, la referencia specifica per un impasto perfetto. Parola di Giacomo Besuschio, brand ambassador Infundo.

Una gamma al servizio della creatività del professionista: è **Infundo**, linea di Italia Zuccheri che

comprende sei tipologie di zucchero, frutto di una filiera controllata e certificata e della selezione dei migliori cristalli. Tre **Vagliati - Fine, Medio e Grande** - e il **Fondente** in polvere, ma anche l'**Impalpabile** e la **Granella** (in tre pezzature) compongono questa straordinaria gamma: zuccheri diversi, per dimensioni e composizione, che danno vita a specifiche performance. Ecco che lo zucchero ideale per l'impasto di un lievito è diverso da quello perfetto

28



per una glassa, così come le granelle non sono tutte uguali e l'Impalpabile si rivela un alleato prezioso in una crema al cioccolato: ce lo raccontano i **brand ambassador Infundo - Antonio Daloiso, Federica Russo e Giacomo Besuschio** - nelle loro esclusive ricette scaricabili al sito **www.infundo.it**, in cui sono espressi tutti i plus e i campi di applicazione di ciascuno zucchero Infundo.

*I brand ambassador Infundo:
da sinistra, i Maestri pasticceri Federica Russo,
Antonio Daloiso, Giacomo Besuschio*

E, complice il periodo incipiente, è impossibile non parlare di **Straciocc**, il **panettone firmato Giacomo Besuschio** preparato con **Infundo Vagliato Fine**: «Scelgo questo Vagliato per i grandi lievitati perché si scioglie velocemente nell'impasto, permettendomi quindi di non scaldarlo eccessivamente e troppo a lungo - racconta Giacomo. - Contestualmente, velocizzo la produzione senza rovinare la massa e la maglia glutinica. Il prodotto finito risulta perfetto, straordinariamente soffice, evitando imprevisti legati all'incostanza dell'impasto. Un aspetto molto importante soprattutto nelle festività, dove la produzione dei grandi lievitati aumenta e non sono ammessi errori».

Il Vagliato Fine non è l'unica referenza Infundo nel panettone Straciocc: «sopra la ghiaccia fondente, preparata con **Infundo Vagliato Medio**, completo il mio lievitato con la **Granella Grande Infundo**. Essendo di maggiore dimensione, la preferisco

nella decorazione dei prodotti da ricorrenza: si presta di più a rimanere integra, resistendo meglio all'umidità, per un prodotto bello da vedere oltre che da mangiare. Inoltre, questo tipo di lievitato cuoce per un tempo abbastanza lungo, circa 45 minuti: la Granella Grande Infundo è ideale perché ha una buona resistenza alle alte temperature e non si fonde. Tocco finale, è poi l'**Impalpabile Infundo**».



IPASTRY *ricetta* panettone |

Straciock



Primo impasto

g 2000 farina per panettone (tipo W380)
g 1000 acqua
g 500 Zucchero Vagliato Fine Infundo
g 525 lievito madre
g 400 tuorlo forte
g 900 burro

Ganache fondente

g 700 cioccolato fondente 66%
g 500 acqua

Secondo impasto

g 500 farina per panettone (tipo W380)
g 400 Zucchero Vagliato Fine Infundo
g 50 miele
g 46 sale
g 6 vaniglia
g 100 pasta all'arancia
g 400 tuorlo chiaro
g 875 burro
g 1550 cioccolato al latte 46%
g 1000 cioccolato fondente 68%
q.b. ganache fondente

Ghiaccia fondente

g 400 Zucchero Vagliato Medio Infundo
g 330 farina di mandorla
g 250 albume
g 30 fecola di patate
g 30 amido di mais
g 13 cacao
g 5 vaniglia
g 30 grué di cacao
q.b. Granella Grande Infundo
q.b. Zucchero Impalpabile Infundo



PRIMO IMPASTO

Una volta pronto il lievito madre dopo aver effettuato tre rinfreschi, inserire in planetaria a bracci tuffanti la farina, l'acqua, lo Zucchero Vagliato Fine Infundo, il lievito madre e metà dei tuorli.

Impastare per 15 minuti fino a formazione della maglia glutinica, aggiungere la restante parte dei tuorli e il burro morbido. Lasciar incorporare gli ingredienti fino ad impasto liscio.

Porre a lievitare la pasta per 12 ore a 27°C e umidità 75%, fino a triplicazione dell'impasto.

GANACHE FONDEnte

Realizzare la ganache con il cioccolato fondente 66% e l'acqua. Fondere il cioccolato fondente e riscaldare l'acqua a 60°C, realizzare un'emulsione tra i due ingredienti e affinarla con il mixer. Lasciar cristallizzare una notte così da averla pronta per il mattino successivo.

SECONDO IMPASTO

Passate le 12 ore, a impasto pronto versare la massa nell'impastatrice e aggiungere la farina. Lasciar incordare la pasta per 15 minuti.

Incorporato lo Zucchero Vagliato Fine Infundo, impastare per 5 minuti; aggiungere il miele e impastare ancora 2 minuti, quindi incorporare sale, vaniglia e proseguire per altri 2 minuti. A consistenza liscia, aggiungere la pasta all'arancia e una prima parte dei tuorli; quando assorbiti, inserire la seconda metà e il burro morbido.

Incorporare la ganache fondente precedentemente preparata e, a impasto asciutto, terminare con il cioc-

colato al latte 46% e quello fondente 68% a pezzi. Lasciar riposare la pasta per 30 minuti e terminare porzionando panettoni Straciocck da 690g, quindi porre a lievitare per 6 ore a 30°C, umidità 75%.

GHIACCIA FONDEnte

In una planetaria munita di foglia, versare tutti gli ingredienti e lasciar girare fino ad ottenere una massa omogenea.

MONTAGGIO STRACIOCK

Quando i panettoni Straciocck saranno lievitati e quindi pronti per la cottura, dressare la ghiaccia e cospargere la sommità con la Granella Grande Infundo e spolverare con Zucchero Impalpabile Infundo. Cuocere a 165°C, a valvola chiusa, per 40 minuti.



31

A REGOLA D'ARTE



Sono sei le tipologie di zucchero **Infundo**, che derivano da filiera controllata e certificata da **Italia Zuccheri**: Tre Vagliati (Fine, Medio e Grande), Fondente in polvere, l'Impalpabile e la Granella (in tre pezzature). Una gamma raccontata dai brand ambasciator – **Antonio Daloiso, Federica Russo e Giacomo Besuschio** – nelle loro ricette scaricabili da infundo.it. Per Straciocck (in foto; la ricetta è anche su pasticceriainternazionale.it), il



panettone con **Infundo Vagliato Fine**, Besuschio dichiara:

“Lo scelgo per i grandi lievitati perché si scioglie velocemente nell'impasto, permettendomi di non scaldarlo troppo a lungo, velocizzando la produzione senza rovinare massa e maglia glutinica. Il prodotto finito risulta soffice, evitando imprevisti legati all'inco-

stanza. Sopra la ghiaccia fondente, preparata con **Infundo Vagliato Medio**, completo il lievito con **Granella Grande Infundo**. Essendo di maggiori dimensioni, la preferisco nella decorazione: si presta di più a rimanere integra, resistendo all'umidità. Inoltre, questo tipo di prodotto cuoce per circa 45 minuti e la granella è ideale perché ha buona resistenza alle alte temperature e non si fonde. Tocco finale è **Impalpabile Infundo**. Il suggerimento in più? Accompagnarlo con gelato artigianale: il gusto zabaione con una fetta di Straciocck leggermente riscaldata, ma vanno benissimo anche vaniglia, crema o fiordilatte”, conclude.



ZUCCHERO FONDENTE INFUNDO: IN POLVERE PER GLASSE INNOVATIVE



Lo **Zucchero Infundo** fa parte della linea professionale **Italia Zuccheri**: in **polvere** è più flessibile rispetto a un fondente in pasta, **facilmente solubile** in acqua calda (reidratato al 12%) o nelle polpe di frutta (reidratato al 15-20%), ideale per **glassaggio di bignè**, dolcificazione di basi schiumose e realizzazione di creme anidre. «Si tratta di un prodotto molto innovativo – racconta **Federica Russo, Brand Ambassador Infundo** –. Oltre a creare le classiche caramelle o decorare i bignè, cambiando la percentuale di liquido si possono ottenere, con il Fondente Infundo, delle glasse alla frutta senza acqua aggiunta, mantenendo il vero colore della frutta senza l'uso di coloranti. La "naturalità" è un concetto molto apprezzato dal cliente di pasticceria, che si aspetta di trovare un prodotto il più possibile artigianale, oltre che ottimo al palato».

infundo.it

INFUNDO: una garanzia per risultati perfetti

Con la gamma professionale Infundo, lo zucchero fa la differenza, nei tempi di preparazione e nel prodotto finito, nella pasticceria da ristorazione e non solo



Lo zucchero ideale per l'impasto di una base, in termini di tempi di esecuzione e costanza del risultato, è diverso da quello perfetto per una glassa o indicato per una crema. Lo sa bene **Italia Zuccheri** che, per andare incontro alle esigenze di performance e servizio di pasticceri e pastry chef, ha ideato una gamma professionale dedicata. Stiamo parlando di **Infundo**: sei tipologie di zucchero frutto di una filiera controllata e certificata. Proponiamo qui la ricetta **Rocher di Antonio Daloiso**, un dolce ideale da servire al piatto. Il segreto per equilibrio e resa perfetti? **Infundo Vagliato Fine** e **Impalpabile Infundo**. Per saperne di più: www.infundo.it



infundo
DOLCE ARMONIA

Italia Zuccheri

Italia Zuccheri Srl
Via Mora, 56 - 40061 Minerbio (Bo)
infundo.it

ROCHER di Antonio Daloiso

(per 80 pezzi da 6 cm di diametro)

BASE CROCCANTE

340 g Burro
260 g Zucchero Impalpabile Infundo
90 g Farina di mandorle
4 g Sale
640 g Farina 0 150-160 W
140 g Uova intere

Portate il burro a 25°C, unite lo zucchero Impalpabile Infundo, la farina di mandorle, il sale, le uova e 140 g di farina; impastate e aggiungete i restanti 500 g di farina. Fate riposare per 2 ore in frigo, poi stendete a 3 mm, coppate con uno stampo a forma di fiore del diametro di 6 cm e cuocete per 9 minuti a 180°C.

CREMA INGLESE SPECIALE

88 g Panna
88 g Latte
35 g Tuorli
5 g Sciroppo di glucosio
5 g Zucchero invertito

Portate la panna e il latte a bollore, versatela sui tuorli mescolati con gli zuccheri (senza montarli), cuocete fino a coagulazione a 82-84°C, poi mixate. Abbattete per 10 minuti, quindi conservate in frigorifero.

MOUSSE ALLA NOCCIOLA

250 g Crema inglese
250 g Panna fresca 35% MG
8 g Gelatina
110 g Pasta di nocciola
Montate la panna lucida e incorporatela alla crema inglese

realizzata in precedenza e unita alla gelatina. Alleggerite con la panna montata e aggiungete la pasta di nocciola.

CARAMELLO SALATO ALLA CANNELLA

375 g Panna fresca 35% MG
40 g Sciroppo di glucosio
275 g Zucchero Vagliato Fine Infundo

100 g Burro salato
1 n Baccelli di vaniglia
10 n Stecche di cannella
Mettete la vaniglia e la cannella in infusione nella panna. Intiepidite lo sciroppo di glucosio e aggiungete lo zucchero Vagliato Fine Infundo. Aggiungete il burro sciolto e salato, cuocete e incorporate la panna calda filtrata. Cuocete fino a 118°C.

MONTAGGIO

QB Glassa alla nocciola
QB Granella di nocciola pralinata

Con il caramello salato, dressate uno stampo a sfera di 1,5 cm e abbattete. Riempite metà di un altro stampo a sfera di 2,5 cm con la mousse alla nocciola, inserite la sfera di caramello salato, riempiate l'altra semisfera con la mousse e chiudete. Abbattete. Glassate il Rocher con glassa alla nocciola unita alla granella di nocciola pralinata, ponete quindi il Rocher sopra il fiore di frolla e decorate a piacere.

PRODOTTI • Zuccheri



mostrano sempre più informati e attenti, anche per ciò che riguarda i menu della ristorazione, in merito all'origine delle materie prime con cui vengono preparate le pietanze, dolci inclusi. **Italia Zuccheri**, l'unica azienda che produce zucchero da barbabietole seminate, coltivate e lavorate

in Italia, risponde ai professionisti della ristorazione con prodotti da materie prime italiane e filiera corta: l'azienda è sinonimo di tracciabilità e sostenibilità.

«Sull'onda della richiesta di prodotti grezzi e 100% made in Italy, abbiamo ideato Nostrano Grezzo di Barbabietola, la prima vera alternativa allo zucchero grezzo di canna importato da paesi lontani, dal sapore inconfondibile e ideale per tantissime ricette, grazie al suo aroma caratteristico – spiega **Leonardo Cariolo, responsabile Marketing & Trade Marketing** -. Si tratta di un prodotto completamente sostenibile, perché ricavato dal succo madre delle nostre barbabietole, senza inquinare il pianeta con lunghi viaggi prima di essere fruibile sulla nostra tavola». Oltre a questo, anche la gamma professionale Infundo risponde ai requisiti di performance e sostenibilità: «Si tratta di sei zuccheri tecnici che rispecchiano, sia in termini di servizio sia di costanza sul prodotto finito, le esigenze dei pastry chef – precisa Cariolo -. Sappiamo che nella ristorazione

SI OPTA PER
MATERIE PRIME 100%
ITALIANE



	Eridania	Italia Zuccheri
Nome prodotto	Bio Golden Light	V1 – Vagliato Fine Infundo
Descrizione	Fa parte delle referenze "Biologiche" di Eridania, ovvero zuccheri da coltivazioni garantite da agricoltura biologica. Questi zuccheri, provenienti da fornitori garantiti, sono impiegati in numerose ricette, come cioccolato, pasticceria, bevande, marmellate, prodotti a base di latte e torte	Grazie alla sua alta solubilità, lo zucchero Vagliato Fine Infundo rende gli impasti più soffici e friabili, riducendo le tempistiche di realizzazione dei prodotti finiti. Formato: Sacchi da 20 kg





PER RISPONDERE
ALLA SICUREZZA
ALIMENTARE
SI STUDIANO
PACKAGING AD HOC

è fondamentale la velocità di esecuzione, senza dimenticare la perfezione del risultato. Gli zuccheri tecnici Infundo vanno esattamente in questa direzione: alte performance, ottimizzando i tempi in cucina». Un esempio è Infundo Vagliato Fine, un alleato prezioso grazie alla sua alta solubilità. Riduce le tempistiche di realizzo rispetto a un normale semolato e garantisce risultati migliori negli impasti. Sostenibilità e filiera corta sono best

practices perseguite anche da **Eridania**, che ogni anno, da settembre a gennaio, lavora oltre 17 milioni di tonnellate di barbabietola per produrre zucchero e i principali derivati. Il tutto in un percorso di sostenibilità ambientale e di filiera che ha portato a risultati importanti, come la riduzione del 13,5% di emissioni di gas nei siti produttivi e di oltre il 50% sull'utilizzo di acqua nei processi produttivi. Un altro trend predominante in questo

segmento, come in molti altri, è quello della sicurezza alimentare, emerso fortemente durante la pandemia e tuttora molto attuale. «In questo senso – specifica **Alessio Bruschetta** di Eridania – le nostre bustine sono 100% “igieniche” e vanno incontro alla richiesta di prodotto confezionato e non toccato. Un packaging snello, sobrio e funzionale che raccoglie il consenso di tutti».

@Riproduzione riservata

LA PARTNERSHIP CON LA CROCE ROSSA ITALIANA

*In tempi di pandemia nascono iniziative volte a ridare un poco di fiducia al mercato, nonostante l'apparente cupezza del momento. **Eridania** ha deciso di lanciare una **Limited Edition** per le bustine di zucchero distribuite nei bar e nei locali, a supporto delle attività della **Croce Rossa Italiana**, invitando a donare un sostegno alle persone più fragili. Un gesto gentile ma anche concreto e consapevole: una stretta di mano, un ringraziamento, un applauso o il gesto del massaggio cardiaco che può salvare una vita. Da settembre 2021 e sino a fine marzo 2022, sarà possibile sostenere anche le famiglie più bisognose grazie a un contributo che **Eridania** metterà*

*a disposizione per l'acquisto di pacchi alimentari, grazie a una partnership con la Croce Rossa. Allo stesso tempo, proprio attraverso le bustine in edizione limitata, viene coinvolto il consumatore, che sarà sensibilizzato a partecipare alla donazione: il QR-Code da scannerizzare e che rimanda al sito di Croce Rossa – sul quale è possibile effettuare una donazione – oltre che nei punti vendita, si trova proprio nei bar, in appositi stand che raccontano l'iniziativa e invitano a prenderne parte. Nello stringere questo sodalizio, **Eridania** ha pensato anche a supportare un segmento molto colpito durante la pandemia, quali i bar e i servizi commerciali.*



DOLCESALATO - PASTICCERIA DA RISTORAZIONE 2021 171



**Lo zucchero come ingrediente chiave: ecco Infundo,
la linea professionale Italia Zuccheri**



È finalmente disponibile e segnerà un "nuovo corso" per le applicazioni dello zucchero in pasticceria e gelateria: stiamo parlando della linea Infundo firmata Italia Zuccheri, capace di disegnare in modo rivoluzionario l'utilizzo dello zucchero, lato tecnico e non solo.

In gamma si contano sei tipologie di zuccheri professionali, frutto di una filiera controllata e certificata e della selezione dei migliori cristalli: ciascuno zucchero conta caratteristiche specifiche che lo rendono perfetto per le diverse preparazioni. Ad ogni ricetta risponde una specifica referenza Infundo che da un lato saprà ottimizzare il lavoro in laboratorio, dall'altro farà la differenza in termini di risultato, portando ogni preparazione all'eccellenza che si conviene per un prodotto di alta pasticceria e gelateria.

Parola di Brand Ambassador, i Maestri Pasticceri Antonio Daloiso, Federica Russo e Giacomo Besuschio hanno studiato e ideato alcune ricette utilizzando le diverse referenze Infundo. Obiettivo? Valorizzare il risultato finale e agevolare il lavoro in laboratorio sfruttando le peculiarità tecniche degli zuccheri Infundo.

"Un esempio su tutti il Vagliato Fine è perfetto per prodotti a lunga lievitazione – racconta Federica Russo – Questo perché sciogliendosi molto più facilmente e velocemente, riduce i tempi di impasto, evitando che questo si scaldi troppo. Pensiamo all'impasto del panettone: non deve superare i 27°C, e con il Vagliato Fine Infundo riusciamo perfettamente ad evitare una temperatura troppo alta, a tutto vantaggio del risultato finale".

"Chiaramente il Vagliato Fine è ideale per molte altre preparazioni – prosegue Federica – Ad esempio lo trovo ottimo per la frolla: essendo più solubile, la rende più friabile, originando un impasto più omogeneo. Questo si percepisce molto bene dopo cottura: la frolla sarà uniforme anche visivamente, senza presentare zone più chiare e più scure. Non ultimo, il Vagliato Fine è perfetto anche nelle creme: evita la formazione di grumi nella miscelazione con le uova e in fase di cottura della crema accorcia i tempi di lavorazione. Insomma, è un prodotto davvero versatile in laboratorio".

Altri consigli tecnici e ricette si trovano su www.infundo.it, insieme a tutte le specifiche della linea: lo zucchero con Infundo si trasforma in un ingrediente chiave di ogni preparazione, dal lievitato alla pasticceria fredda, dalla viennoiserie alle creme.

Plus tecnico, ma non solo: utilizzando la gamma Infundo si riverbera nel lavoro di



pasticceri e gelatieri quell'insieme di valori di cui Italia Zuccheri – brand consolidato nell'immaginario collettivo come sinonimo di filiera corta, tracciabilità e sostenibilità – è portatore. Ecco che utilizzare Infundo diventa un vero e proprio storytelling che parla di significati sempre più incisivi nelle scelte del consumatore, soprattutto quando si volge a referenze artigianali in esse il cliente ricerca non solo il prodotto in sé ma anche una catena di valori che vanno dalla filiera corta di ogni ingrediente al rispetto dell'ambiente e dei metodi di lavorazione.

Pasticceri d'Italia - Amore per la pasticceria

24

DRG COMUNICAZIONE

divisione di DRG Systems srl

Via Galileo Galilei, 26, 29027 Gariga PC

t. +39 0523 364107

WWW.DRGCOMUNICAZIONE.IT

