

infundo

DOLCE ARMONIA



RASSEGNA STAMPA

Italia Zuccheri “L'ARTE DI FARE LA DIFFERENZA”

Data: 23 / 12 / 2021

Indice

WEB

● 2_luglio_2021 - Italiaatavola	-----	p. 4
● 19_luglio_2021 - Castalimenti	-----	5
● 6_settembre_2021 - Pasticceriainternazionale	-----	6
● 16_settembre_2021 - Italiangourmet	-----	7
● 28_settembre_2021 - Ristonews	-----	8
● 4_ottobre_2021 - Dolcesalato	-----	9
● 4_ottobre_2021 - Horecanews	-----	10
● 12_ottobre_2021 - Horecanews	-----	11
● 13_ottobre_2021 - Ristonews	-----	12
● 14_ottobre_2021 - Alimentando	-----	13
● 14_ottobre_2021 - Distribuzionemoderna	-----	14
● 14_settembre_2021 - Italiangourmet	-----	15
● 16_ottobre_2021 - Italiangourmet	-----	16
● 26_ottobre_2021 - Ristonews	-----	17
● 27_ottobre_2021 - Dolcesalato	-----	18
● 8_novembre_2021 - Ristonews	-----	19
● 15_novembre_2021 - Dolcesalato	-----	20
● 16_novembre_2021 - Italiangourmet_1	-----	21
● 16_novembre_2021 - Italiangourmet_2	-----	22
● 18_novembre_2021 - Pasticceriainternazionale	-----	23
● 19_novembre_2021 - Pasticceriainternazionale	-----	24
● 22_novembre_2021 - Ristonews	-----	25
● 4_dicembre_2021 - Dolcesalato	-----	26

[HOME](#)
[RISTONEWS](#)
[MONDOPIZZA](#)
[RISTORANTI](#)
[MONDO PASTRY](#)
[FOOD SERVICE](#)
[BEVERAGE](#)
[ATTREZZATURE](#)
[EVENTI](#)
[CONTATTI](#)

[HOME / EVENTI / EVENTI](#)

"L'arte di fare la differenza" secondo Italia Zuccheri

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 Pasticci 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. 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 prima".

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 pensate per le esigenze tecniche di Maestri pasticci 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 trascinare sul prodotto finale di pasticceria e gelateria tutti i valori positivi di cui Italia Zuccheri è portatrice nell'immaginario collettivo.

Alessandro Benicà, 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 produzione. 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 3000 aziende agricole unite in cooperativa, dal campo al cliente: è l'unico produttore di zucchero in Italia e si contraddistingue 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 Carli**, 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 Maestri **Federica Russo**, **Giacomo Besuschio**, **Antonio Dalosio**, tre giovani - ma già affermati - pasticci e gelatieri 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 ed è una gamma completa di referenze appositamente pensate per il lavoro di Maestri Pasticci 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](#)

Youtube canale Italia Zuccheri

Facebook @ItaliaZuccheriOfficial

Comunicato stampa

14/06/2021

Click and read!

ARCHIVIO NEWS LETTER

ISCRIVITI ALLA NEWS LETTER

ABBONATI ORA!!!

Click and read!

THE ITALIAN WAY TO LIVE DOLCE SIGEP

THE DOLCE WORLD EXPO

22 - 26 GENNAIO 2022 FIERA DI RIMINI

ITALIAN EXHIBITION GROUP

Ricette

Velli di Seppia

Pizza Effusione

La mia Provolone e Pepe

Pizza con crema di Friarielli Demeter

PIZZERIE

Impasto 55 Gusto in Equilibrio

07/07/2021 **NAPOLI**

Un nuovo concept di pizza agrodolce in città.

Si chiama Impasto 55 ed è la pizzeria che dal 1...

Il Posticino Main Street

02/07/2021 Sono tanti i percorsi del gusto che si possono fare e l'Italia è ricca di mele che uniscono bellezze naturali e perso...

Eventi / Per saperne di più

Pizza Talent Show

01/07/2021 **La pizza talent show**

Pizza Talent Show

emozione, pace e puro show al Sigep di Rimini. Da sempre Pizzacore racconta...

Menu

CAST

ALIMENTI

Scegli il tuo corso e prenota la tua camera

Scegli di più

Home / News / Conosci i nostri partner / Leandro Carolo - Responsabile Marketing di Italia Z

LEANDRO CAROLO – RESPONSABILE MARKETING DI ITALIA ZUCCHERI

Vita della scuola

Le storie Made in CAST

Conosci i nostri partner

Il gusto dei

19/07/2021

Twee

Italia Zuccheri sviluppa e promuove l'unica filiera dello zucchero 100% italiano

Italia Zuccheri si posiziona sul mercato con un'identità distintiva che dice molto della sua storia e del suo impegno: solo gli agricoltori di Italia Zuccheri, infatti, hanno scelto di continuare a seminare, coltivare e lavorare la barbabietola per produrre l'unico **zucchero 100% italiano**. Se non ci fosse Italia Zuccheri, bisognerebbe importare tutto lo zucchero dall'estero. In oltre 50 anni di attività, questa realtà è cresciuta fino a diventare un gruppo che unisce migliaia di aziende agricole socie conferenti distribuite in sette regioni d'Italia. Uno sviluppo che non ha modificato il principio originario dell'idea cooperativa alla base del progetto: **seguire interamente e direttamente la filiera** dalla semina della barbabietola, alla raccolta e alla lavorazione. Puntare alla **qualità** è l'obiettivo che si è data Italia Zuccheri, rivolgendosi con particolare attenzione e passione ai professionisti del food.

"Siamo da sempre al fianco dei professionisti dell'Arte Bianca – ricorda e sottolinea **Leandro Carolo** – **Responsabile Marketing di Italia Zuccheri** - un impegno che passa attraverso lo studio e la ricerca costante di **prodotti affidabili, altamente performanti e specializzati**, ma si esprime anche nella partnership con istituzioni come ad esempio **AMPI, Accademia Maestri Pasticceri Italiani**. Da collaborazioni di questo tipo riteniamo di attingere molto in termini di conoscenze e allo stesso tempo dare un contributo significativo nel consolidare una vera e propria cultura professionale sul tema **zucchero**.

Rientra in questa logica anche il dialogo sempre più intenso e dinamico con **CAST Alimenti**, tramite il quale siamo convinti di poter svolgere un'azione informativa e formativa di assoluto rilievo. A nostro parere nessuna struttura scolastica dedicata al food in Italia offre quanto sa dare CAST. La nostra collaborazione con la scuola ha uno sguardo rivolto al presente, ma anche alle nuove generazioni, perché spiegare che lo zucchero non è tutto uguale o banalmente una commodity, vuole dire fare crescere nei giovani un'attenzione ai valori qualitativi non solo nel nostro settore di produzione, ma a 360 gradi.

Da parte nostra ogni giorno ci impegniamo nel portare avanti la tradizione dello zucchero italiano e desideriamo che questa scelta sia capita bene nelle sue caratteristiche e significati. Crediamo nel rispetto del territorio e nell'amore per i prodotti che ci regala, per questo continuiamo a lavorare per mantenere una filiera dello zucchero 100% italiana, da agricoltura sostenibile. La nostra qualità nasce dal rispetto delle persone per il territorio che lavorano. In questo modo diamo testimonianza anche alla passione delle oltre 5500 imprese agricole che conferiscono le loro produzioni a Italia Zuccheri, affinché le barbabietole diventino zucchero di alta qualità.

Questo sforzo informativo e formativo si rivolge al grande pubblico, ma soprattutto ai canali professionali. Perché con le capacità dei professionisti, pasticceri e gelatieri, il nostro zucchero diventa materia prima fondamentale di un'arte che affonda i suoi valori nel made in Italy. Attenzione però i professionisti hanno esigenze particolari quando si tratta di materie prime, ed anche quando si parla di zucchero. Noi lo sappiamo bene e per questo abbiamo studiato gamme di prodotti dedicate tra cui segnaliamo alcune novità importanti.

Il 7 giugno 2021 in CAST Alimenti abbiamo presentato la nuova gamma **"infundo"** con un evento che ha visto la partecipazione di **Salvatore De Riso**, presidente AMPI (Accademia Maestri Pasticceri Italiani), **Alessandro Benicè**, direttore generale Italia Zuccheri, **Leandro Carolo**, marketing manager Italia Zuccheri, e i brand ambassador **Federica Russo**, **Antonio Datoles**, **Giacomo Besuschio**. Infundo è la nuova linea che dedichiamo ai maestri pasticceri, gelatieri e ai professionisti dell'arte bianca. Frutto di una filiera controllata e certificata, è nata dalla selezione dei migliori cristalli di zucchero. Il suo nome nasce dal latino infundendo, cioè infondere l'armonia perfetta ad ogni preparazione, grazie a versatilità e caratteristiche tecniche uniche studiate per i diversi utilizzi. La **sostenibilità** è un nostro pilastro, che si traduce in **attenzione verso l'ambiente ed efficienza di tutto il processo produttivo**, dal campo allo zuccherificio. Una filiera responsabile, naturalmente, comprende scelte altrettanto importanti a livello di sostenibilità: dall'impegno di sostanze rispettose della terra nelle produzioni agricole, fino alle nostre confezioni. **Tutti i nostri pacchi di zucchero sono in carta riciclabile e certificati FSC**, che identifica la provenienza da foreste gestite in maniera corretta e responsabile secondo rigorosi standard ambientali, sociali ed economici.

Per tutti questi motivi scegliere l'unico zucchero 100% italiano e sostenibile, significa compiere una **sceita di valore**. Se quindi i nostri agricoltori sono i protagonisti della storia firmata Italia Zuccheri, lavorando per tramandare e proseguire l'importante **tradizione saccarifera** del nostro Paese, i professionisti del food sono altrettanto protagonisti di questa decisione di responsabilità. Con le attività che realizzeremo in collaborazione con CAST Alimenti partiamo da questo elemento base per dimostrare praticamente che lo zucchero tutto italiano e di qualità, Infundo in particolare, sa fare la differenza in ogni ricetta dove questa materia prima è indispensabile e insostituibile protagonista.


ABBONATI A PASTICCERIA INTERNAZIONALE








PASTICCERIA INTERNAZIONALE

Effettua una ricerca

PASTICCERIA GELATO CAFFÈ CUCINA CIOCCOLATO NOI VOI PUNTO VENDITA GLI EXTRA GLI SFOGLIABILI

AGENDA PODCAST I NOSTRI DISTRIBUTORI CERCO & OFFRO LE RICETTE DI LEONARDO DI CARLO CHI SIAMO SHOP



22 - 26 GENNAIO 2022
QUARTIERE FIERISTICO
DI RIMINI

THE DOLCE WORLD EXPO

EVENTI SPECIALI



PLATINUM SPONSOR





PASTICCERIA NEWS DAL MONDO PASTICCERIA

L'arte di fare la differenza con lo zucchero



Italianità e sostenibilità unite alle prestazioni tecniche nella nuova linea Infundo di Italia Zuccheri

Il 7 giugno si è tenuta la presentazione, in diretta streaming su www.infundo.it, oltre che su Facebook e Youtube, della linea lanciata da Italia Zuccheri. Si tratta di una famiglia di zuccheri dedicati al canale pasticceria e caratterizzati da granulometrie differenti per rispondere alle diverse esigenze di produzione. Nello specifico, la gamma include 3 referenze di zuccheri vagliati - fine, medio, grande - con granulometrie che vanno da 0,2 a 1,1 mm, granello di zucchero, zucchero fondente in polvere e zucchero impalpabile.

All'evento, intitolato *L'arte di fare la differenza*, 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 Pasticcieri Italiani) e i brand ambassador dell'azienda **Federica Russo** (Pasticceria Fabrizio Galla), **Antonio Dalorso** (Pasticceria Dalorso) e **Giacomo Besuschio** (Pasticceria Besuschio). Della linea Infundo, che si presenta con un packaging completamente rivisto, sono state 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. "Italia Zuccheri sostiene il lavoro e migliora l'agricoltura del nostro Paese - dichiara Benincà -. Equità, sostenibilità, Italianità sono i cardini che guidano da sempre la nostra produzione. Si tratta di valori ben radicati in relazione al nostro brand: oggi vogliamo mettere a disposizione del professionista questi stessi valori attraverso Infundo".

Rossella Contato

Per rivedere l'evento "L'arte di fare la differenza":

www.infundo.it

Youtube canale Italia Zuccheri

Facebook @ItaliaZuccheriOfficial

[AG]2021/italia_zuccheri/AG

Menù Pasticceria

Biscotti e Lievitati
Dessert al piatto
Mono e Mignon
Pasticceria
Ricette dal mondo
Pasticceria
Torte & Entremets
Tradizionali



27.02 - 2.03
2022
WARSAW
POLAND

ACQUISTA I LIBRI SULLO SHOP



[illegible]



HOME / FOOD SERVICE / AZIENDE

ristonews.com

Cerca



Infundo, una nuova esperienza dello zucchero in pasticceria e gelateria

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.

Comunicato stampa Italia Zuccheri



Vieni a scoprire Infundo:
WPS, Milano 4-5 ottobre 2021

WWW.INFUNDO.IT

Italia Zuccheri

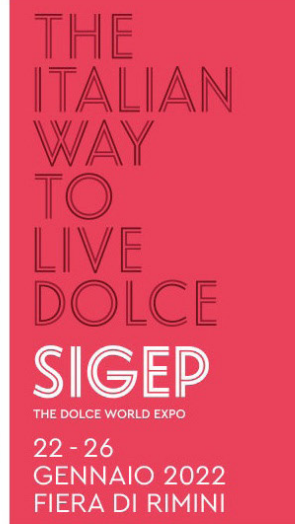
28/09/2021



ARCHIVIO NEWS LETTER

ISCRIVITI ALLA NEWS LETTER

ABBONATI ORA!!!



Ricette



Infundo: l'evoluzione dello zucchero

DALL'AZIENDA **PASTICCERIA** 2 min.

4 Ottobre 2021

Un'intera gamma per pasticceria e gelateria, firmata Italia Zuccheri, che conta sei referenze studiate per il 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 rustiche e croccanti, ma anche nella decorazione poiché mantiene il cristallo nel tempo.

IMPALPABILE

Uno zucchero a velo specifici 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.

© Riproduzione Riservata

[INFUNDO](#) [ITALIA ZUCCHERI](#) [ZUCCHERO](#)





Ti trovi qui: [Home](#) > [Horeca Focus](#) > Horeca Focus. Intervista con Alessandro Benincà, direttore generale di Italia Zuccheri Commerciale, Gruppo COPROB

Horeca Focus. Intervista con Alessandro Benincà, direttore generale di Italia Zuccheri Commerciale, Gruppo COPROB

Ritornano gli approfondimenti Horeca Focus: Fabio Russo intervista Alessandro Benincà Direttore Generale Italia Zuccheri

Redazione - 4 Ottobre 2021

Horeca Focus



Per il nuovo appuntamento di **Horeca Focus** il direttore **Fabio Russo** ha intervistato **Alessandro Benincà**, Direttore Generale Italia Zuccheri, che ci ha raccontato la preziosa realtà di questa azienda, unica in Italia a produrre zucchero.

Italia Zuccheri comprende infatti **5.000 aziende agricole** che, tra Veneto ed Emilia Romagna, dedicano alla barbabietola da zucchero 30 mila ettari dei loro terreni: una coltura virtuosa che crea valore nella rotazione agricola.

Italia Zuccheri presidia con i suoi prodotti tutti i canali di vendita, tra cui anche quello professional, per il quale ha realizzato **Infundo**: una linea che si basa sulle specifiche esigenze di pasticceri, gelatieri e panificatori. La punta di diamante di questa linea è lo **zucchero vagliato** con tre differenti dimensioni dei cristalli che si adattano a tutte le preparazioni: **Infundo Vagliato Fine**, **Infundo Vagliato Medio** e **Infundo Vagliato Grande**. La gamma si completa con **Infundo Fondente in polvere**, **Infundo Granella** (in tre formati piccola, media, grande) e **Impalpabile**. Infundo è frutto di un percorso avviato circa dieci anni fa con maestri pasticceri e gelatieri per mettere a punto dei prodotti che potessero aiutare e migliorare il lavoro in laboratorio. Alessandro Benincà sottolinea il **doppio valore di questa gamma**, che da un lato perfeziona il lavoro del professionista e dall'altro offre l'opportunità di mostrare al consumatore finale un'attenzione particolare nell'utilizzo di ingredienti italiani e di qualità.

La linea verrà promossa con una **campagna di promozione senza precedenti per l'azienda**, che prevede sia una comunicazione di supporto ai distributori, al fine di far conoscere il prodotto ai professionisti, ma anche materiali informativi da collocare nei punti vendita per aiutare gli operatori a comunicare ai clienti la scelta di ingredienti da filiera corta.

Per Italia Zuccheri, da ultimo, è importante promuovere presso professionisti e consumatori una cultura dello zucchero al fine di **sfatare alcuni falsi miti su questo ingrediente** e **condurre sempre più persone a scegliere uno zucchero italiano**, che aiuta l'agricoltura e il territorio creando valore.

SEGUI L'INTERVISTA COMPLETA:





Ti trovi qui: Home > Notizie > Aziende > Pasticceria, Italia Zuccheri presenta alle pastry stars la sua gamma professionale Infundo

Pasticceria, Italia Zuccheri presenta alle pastry stars la sua gamma professionale Infundo

Al World Pastry Stars 2021, Italia Zuccheri ha presentato la sua gamma professionale e premiata con la stella WPS il maestro Fabrizio Gallà.



Prima uscita "ufficiale" per Infundo di Italia Zuccheri, la gamma professionale che l'azienda ha studiato e messo a punto per rispondere alle esigenze di Maestri pasticceri, gelatieri e professionisti dell'Arte Bianca. L'occasione è stata WPS - World Pastry Stars 2021, tenutosi al BASE di Milano il 4 e 5 ottobre scorsi. Evento ritornato nel 2021 in presenza - oltre che in live streaming - dopo un'edizione 2020 totalmente digital, tra i primi a segnare concretamente la ripartenza degli appuntamenti B2B del settore in modalità live.

È qui che Italia Zuccheri ha presentato alle Pastry Stars e a tutti i Maestri la sua gamma professionale, composta da sei tipologie di zucchero frutto di una filiera controllata e certificata e della selezione dei migliori cristalli: ciascuno zucchero conta caratteristiche specifiche che lo rendono perfetto per diverse preparazioni. Ad ogni ricetta risponde una specifica referenza Infundo che da un lato ottimizza il lavoro in laboratorio, dall'altro fa la differenza in termini di risultato, portando ogni preparazione all'eccellenza che si conviene per un prodotto di alta pasticceria e gelateria. Tra i Maestri presenti, solo per citarne alcuni, Igino Massari, Pierre Hermé (premiato come Miglior Pasticciere del Mondo), Daniele Mallo, Luigi Bisetto, Marco Pedrin, Riccardo Bellera, Vincenzo Tri, Pierre Marcolini.



Alessandro Beninich, direttore generale Italia Zuccheri, premia Fabrizio Gallà

Italia Zuccheri è stata anche protagonista di un momento istituzionale molto sentito: il direttore generale Alessandro Beninich ha infatti premiato con la stella WPS 2021 il Maestro Pasticciere Fabrizio Gallà, già campione a livello mondiale e membro Relais Desserts. "Un premio che mi fa particolarmente piacere conferire - ha sottolineato Alessandro Beninich - Noi siamo qui con Infundo, la nostra linea di zuccheri professionali per l'alta pasticceria. Infundo vuole essere un supporto alla grande arte della pasticceria, che Fabrizio Gallà incarna perfettamente. Questa gamma è anche simbolo di un'ingegneria tutta italiana: Italia Zuccheri è infatti l'unica Azienda a produrre zucchero 100% italiano. Lo zelo di Fabrizio, la cura che mette nel suo lavoro, unitamente alla ricerca del meglio e soprattutto del Made in Italy, sono valori che ci accomunano".



Leandro Carlotto, responsabile marketing & trade marketing Italia Zuccheri, con Igino Massari, illustre visitatore dello stand Infundo

La gamma Infundo
Infundo Vagliato Fine, zucchero con cristalli di diametro 0,2 - 0,4 mm che, grazie alla sua alta solubilità, riduce le tempistiche di realizzo dei prodotti fini.
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'impatto costanti.
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 antagglomerante (3% amido di mais DGM 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 formati piccolo, medio 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.








[HOME](#)
[RISTONews](#)
[MONDOPIZZA](#)
[RISTORANTI](#)
[MONDO PASTRY](#)
[FOOD SERVICE](#)
[BEVERAGE](#)
[ATTREZZATURE](#)
[EVENTI](#)
[CONTATTI](#)

[HOME / FOOD SERVICE / AZIENDE](#)





[ARCHIVIO NEWS LETTER](#)
[ISCRIVITI ALLA NEWS LETTER](#)
[ABBONATI ORA!!!](#)



Italia Zuccheri a World Pastry Stars 2021 con Infundo, gli zuccheri per le "stelle" della pasticceria

Al grande evento, tenutosi al BASE di Milano, l'Azienda ha presentato la sua gamma professionale e premiata con la stella WPS il Maestro Fabrizio Galla

Prima uscita "ufficiale" per Infundo di Italia Zuccheri, la gamma professionale che l'Azienda ha studiato e messo a punto per rispondere alle esigenze di Maestri pasticceri, gelatieri e professionisti dell'Arte Bianca. L'occasione è stata **WPS - World Pastry Stars 2021**, tenutosi al **BASE di Milano il 4 e 5 ottobre** scorsi. Evento ritornato nel 2021 in presenza - oltre che in live streaming - dopo un'edizione 2020 totalmente digital, tra i primi a segnare concretamente la ripartenza degli appuntamenti B2B del settore in modalità live.

È qui che Italia Zuccheri ha presentato alle Pastry Stars e a tutti i Maestri la sua gamma professionale, composta da sei tipologie di zuccheri frutto di una filiera controllata e certificata e della selezione dei migliori cristalli; ciascuno zucchero conta caratteristiche specifiche che lo rendono perfetto per diverse preparazioni. Ad ogni ricetta risponde una specifica referenza Infundo che da un lato ottimizza il lavoro in laboratorio, dall'altro fa la differenza in termini di risultato, portando ogni preparazione all'eccellenza che si conviene per un prodotto di alta pasticceria e gelateria. Tra i Maestri presenti, solo per citarne alcuni, Iginio Massari, Pierre Hermé (premiato come Miglior Pasticcere del Mondo), Davide Malizia, Luigi Bassetto, Marco Pedron, Riccardo Bellaera, Vincenzo Tiri, Pierre Marcolini.

Italia Zuccheri è stata anche protagonista di un momento istituzionale molto sentito: il direttore generale **Alessandro Benincà** ha infatti premiato con la stella WPS 2021 il Maestro Pasticcere **Fabrizio Galla**, già campione a livello mondiale e membro Relais Dessert. "Un premio che mi fa particolarmente piacere conferire - ha sottolineato Alessandro Benincà - Noi siamo qui con Infundo, la nostra linea di zuccheri professionali per l'alta pasticceria. Infundo vuole essere un supporto alla grande arte della pasticceria, che Fabrizio Galla incarna perfettamente. Questa gamma è anche simbolo di un'agricoltura tutta italiana: Italia Zuccheri è infatti l'unica Azienda a produrre zucchero 100% italiano. Lo zelo di Fabrizio, la cura che mette nel suo lavoro, unitamente alla ricerca del meglio e soprattutto del Made in Italy, sono valori che ci accomunano".

La gamma Infundo: scopriamola insieme

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

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.

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).

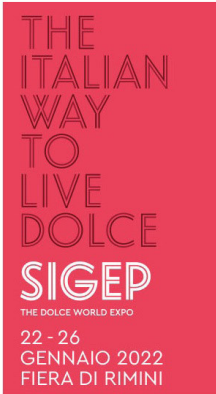
Il **Fondente Infundo** è in polvere, rivelandosi più flessibile rispetto ad un fondente in pasta: garantisce ottimi risultati se scaldato tra 50°C e 60°C.

La **Granella Infundo** - disponibile nei 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.

Comunicato stampa
www.italiazuccheri.it/



13/10/2021



THE ITALIAN WAY TO LIVE DOLCE
SIGEP
 THE DOLCE WORLD EXPO
 22 - 26 GENNAIO 2022
 FIERA DI RIMINI

ITALIAN EXHIBITION GROUP
 Organizzazione Fiera

Ricette







PIZZERIE



07/07/2021 **NAPOLI**
 - Un nuovo concept di pizza approda in città.
 Si chiama Impasto 55 ed è la pizzeria che dal 1...



05/07/2021 Sono tanti i percorsi del

ALIMENTANDO

IL PERIODICO DEL SETTORE ALIMENTARE

DIRETTO DA ANGELO FRIGERIO



< Precedente Prossimo >



Italia Zuccheri: in arrivo la nuova linea 'Infundo'

14 Ottobre 2021 - 14:50 | Categorie: Dolci&Salati | Tag: Alessandro Benincà, Fabrizio Galla, Infundo, Italia Zuccheri, pasticceria, World Pastry Stars 2021, zucchero

Milano – Il 4 e 5 ottobre scorso si è tenuto al Base di Milano il World Pastry Stars 2021, prestigioso Congresso internazionale di alta pasticceria. Per l'occasione, Italia Zuccheri ha presentato 'Infundo', la gamma professionale studiata per rispondere alle esigenze di maestri pasticceri, gelatieri e professionisti dell'arte bianca. Infundo vagliato fine, Infundo vagliato medio, Infundo vagliato grande, Impalpabile Infundo, Fondente Infundo e Grandella Infundo sono le sei tipologie di zucchero che costituiscono la nuova linea. Da filiera controllata e certificata, sono frutto della selezione dei migliori cristalli di zucchero. Ogni referenza conta caratteristiche specifiche che la rendono adatta a diverse preparazioni. Durante l'evento, il direttore generale di Italia Zuccheri, Alessandro Benincà, ha premiato con la stella WPS 2021 il maestro pasticcere Fabrizio Galla, già campione mondiale e membro Relais Dessert. "Un premio che mi fa particolarmente piacere conferire", ha commentato Benincà. "Questa gamma è anche simbolo di un'agricoltura tutta italiana: Italia Zuccheri è infatti l'unica azienda a produrre zucchero 100% italiano. Lo zelo di Fabrizio, la cura che mette nel suo lavoro, unitamente alla ricerca del meglio e soprattutto del Made in Italy, sono valori che ci accomunano".

News

14 Ottobre 2021

Italia Zuccheri a World Pastry Stars 2021 con Infundo



Prima uscita "ufficiale" per Infundo di Italia Zuccheri, la gamma professionale che l'azienda ha studiato e messo a punto per rispondere alle esigenze di maestri pasticceri, gelatieri e professionisti dell'arte bianca. L'occasione è stata WPS – World Pastry Stars 2021, tenutosi al Base di Milano il 4 e 5 ottobre scorsi. Evento ritornato nel 2021 in presenza – oltre che in live streaming – dopo un'edizione 2020 totalmente digital, tra i primi a segnare concretamente la ripartenza degli appuntamenti B2B del settore in modalità live.

È qui che Italia Zuccheri ha presentato la sua gamma professionale, composta da sei tipologie di zuccheri frutto di una filiera controllata e certificata e della selezione dei migliori cristalli; ciascuno zucchero conta caratteristiche specifiche che lo rendono perfetto per diverse preparazioni. Ad ogni ricetta risponde una specifica referenza Infundo che da un lato ottimizza il lavoro in laboratorio, dall'altro fa la differenza in termini di risultato, portando ogni preparazione all'eccellenza che si conviene per un prodotto di alta pasticceria e gelateria.



italiangourmet

Home > News > Speciale WPS

Speciale WPS

Italia Zuccheri a WPS 2021 con Infundo, la prima linea di zucchero dedicata ai maestri pasticceri

14 Settembre 2021

Il primo zucchero a granulometria controllata dedicato ai pasticceri verrà presentato il 4 e 5 ottobre durante World Pastry Stars. Al BASE di Milano.

Un'edizione realmente speciale quella di **World Pastry Stars**, il congresso internazionale di pasticceria, in programma a **Milano il 4 e 5 ottobre 2021**.

La kermesse di quest'anno tornerà ad essere in presenza, pur rimanendo attiva la possibilità di seguirlo in live streaming. Così da dare a tutti i professionisti, lavoratori del settore ed appassionati la possibilità di seguire i molteplici appuntamenti.

La location? Anch'essa d'eccezione. WPS 2021 si svolgerà infatti al **BASE**.

IL PROGRAMMA DI WORLD PASTRY STARS 2021

Pastry Stars

Come da tradizione anche la **XIII edizione** di World Pastry Stars vedrà sul palco per due giorni i maggiori nomi della pasticceria mondiale. On stage, con il Maestro **Ignio Massari**, si alterneranno il Mof francese **Jean Paul Pignol**, lo svizzero **Lucien Moutardier** e dalla Spagna **Jordi Bordas**. Ancora ospiti di grande prestigio come **Pierre Hermé** e **Pierre Marcolini**.

Tra le pastry star italiane interverranno, tra gli altri, il Campione del Mondo e membro Relais Dessert **Fabrizio Galla** e **Riccardo Bellaera**, Capo Pasticcere e poi esecutive di Costa Crociere. Tra i debuttanti italiani saranno presenti anche il pluripremiato Maestro lievitista **Vincenzo Tiri** e il talentuoso e ormai affermato **Marco Pedron**, pastry chef delle insegne firmate Carlo Cracco.

TUTTE LE PASTRY STARS DI QUESTA EDIZIONE

Italia Zuccheri protagonista di WPS 2021

E in questo contesto d'eccezione ampio spazio verrà dato dalle grandi aziende del settore, che potranno così incontrare direttamente, in un canale privilegiato, i pasticceri.

Italia Zuccheri, leader di mercato e produttrice dell'unico zucchero 100% italiano prodotto nel rispetto del territorio, sarà presente a WPS 2021 con una grande novità. Si tratta di **Infundo**, la prima linea di zucchero dedicata interamente ai professionisti.

«Abbiamo voluto offrire agli artigiani italiani un ingrediente zucchero più tecnico, confrontandoci con i maestri pasticceri ci siamo concentrati su quelle che potevano essere le caratteristiche premianti dello zucchero. Abbiamo dunque identificato una gamma di zuccheri a granulometria controllata. Con differenti tagli - fine, medio, grande -, hanno il 100% dei cristalli di dimensione omogenea», spiega **Alessandro Benincà**, Direttore Generale di Italia Zuccheri, che aggiunge «Questo permette al pasticciere di avere una performance migliore, perfettamente prevedibile dal punto di vista del risultato. A tutto questo aggiungiamo naturalmente il valore di un prodotto interamente italiano da agricoltura sostenibile».

Perché raccontare Infundo nella due giorni di World Pastry Stars a Milano? Benincà non ha dubbi: «Per noi è un contesto prestigioso, ideale per la presentazione di questa linea a cui teniamo molto. Qui si trovano i più grandi pasticceri ed è giusto, proprio nel rispetto dei nostri valori ma anche della finalità di questo prodotto, che Italia Zuccheri ci sia, per raccontarlo direttamente ai professionisti».

a cura di Redazione Italian Gourmet

Bake ITALY

Recenti

Le ricette di Natale di Ottocentodieci...

Procopio Pizzeria, un menu omaggio alla...

Regali di Natale 2021, la gallery...

Unica by Unigrà, i nuovi corsi di inizi...

Climother Easy è l'energia che la...

WPS WORLD PASTRY STARS 2021

La Ricetta

Tartine al salame

The Best ingredients for a creamy life

Tags

#Ampi 29

#accughe 3

#cucina siciliana 3

#feulletine alla vaniglia 1

#Babà crema di limoncello e fragoline di bosco 1

#assaggi 1

15

Ufficio Stampa DRG COMUNICAZIONE

Tel. +39.0523.364107 - press@drgcomunicazione.it

DRG
 COMUNICAZIONE

[Home](#) > [Menu](#) > Speciale WPS

Italia Zucchini a World Pastry Stars 2021 con Infundo, gli zuccheri per le "stelle" della pasticceria

16 Ottobre 2022

Ai grande evento, tenutosi al BASE di Milano, l'Azienda ha presentato la sua gamma professionale e premiata con la stella WPS il Maestro Fabrizio Galla.

Prima uscita "ufficiale" per **Infundo di Italia Zuccheri**, la gamma professionale che l'Azienda ha studiato e messo a punto per rispondere alle esigenze di Maestri pasticcieri, gelatieri e professionisti dell'Arte Bianca. L'occasione è stata **WPS - World Pastry Stars 2021**, tenutosi al **BASE di Milano il 4 e 5 ottobre scorso**. Evento rinomato nel mondo del dolce - oltre che live streaming - dopo un'inferno 2020 talmente digitale, tra i primi a segnare concretamente la ripartenza degli appuntamenti B2B del settore in modalità live.

E qui che Italia Zuccheri ha presentato alle Pastry Stars e a tutti i Maestri la sua gamma professionale, composta da sei tipologie di zuccheri frutto di una filiera controllata e certificata e dalla selezione dei migliori cristalli; ciascuno zucchero conta caratteristiche specifiche che lo rendono perfetto per diverse preparazioni. Ad ogni ricetta risponde una specifica referenza Infundo che dà un lato ottimizza il lavoro in laboratorio, dall'altro fa la differenza in termini di risultato, portando ogni preparazione all'eccellenza che si conviene per un prodotto di alta pasticceria e gelateria. Tra i Maestri presenti, solo per citarne alcuni, Ignio Massari, Pierre Hermé (premiato come Miglior Pasticcere del Mondo), Davide Malizia, Luigi Biazzetto, Marco Pedron, Riccardo Ballera, Vincenzo Tiri, Piero Marcollini.

Italia Zuccheri è stata anche protagonista di un momento istituzionale molto sentito. Il direttore generale **Alessandro Beninichà** ha infatti premiato con la **WPS 2021** il Maestro Pasticcere **Fabrizio Galla**, già campione a livello mondiale e membro Relais Dessert. "Un premio che mi fa particolarmente piacere conferire - ha sottolineato Alessandro Beninichà - Noi siamo qui con Infundo, la nostra linea di zuccheri professionali per l'alta pasticceria. Infundo vuole essere un supporto alla grande arte della pasticceria, che Fabrizio Galla incarna perfettamente. Questa gamma è anche simbolo di un'agricoltura tutta italiana: ItaliaZuccheri è infatti l'unica Azienda a produrre zucchero 100% italiano. Lo zelo di Fabrizio, la cura che mette nel suo lavoro, unitamente alla ricerca del meglio e soprattutto del Made in Italy, sono valori che ci accomunano".

La gamma Infundo: scoprialmo insieme

Infundo Vagliato Fine

Zucchero con cristalli di diametro 0,2 – 0,4 mm che, grazie alla sua alta solubilità, riduce le tempistiche di realizzo dei prodotti finiti.

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'impatto costanti.

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 inoltre il cristallo nel tempo.

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).

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.

Granella Infundo

disponibile nelle formati piccola, media e grande. È pensata per la decorazione di prodotti da forno e pasticceria in generalis. Resiste alla cottura e alle variazioni di umidità, per dolci che risultino belli alla vista oltre che buoni al palato.

Recenti

- Le ricette di Natale di Ottocentodieci...
- Procopio Pizzeria, un menu omaggio alla...
- Regali di Natale 2021, la gallery...
- Unica by Unigrù, i nuovi corsi di inizi...
- Climother Easy è l'energia che la ...

La Ricetta

Tartine al salame

Tags

# Ampì	29
# Accughe	8
# Cucina siciliana	13
#feullettine alla vaniglia	1
#Babà crema di limoncello e fragoline di bosco	1
# assaggi	1

SIGEP pad BS stand S7
Rimini 22-26 gennaio 2022

WWW.INFUNDO.IT

a cura di Redazione Italian Gourment






[HOME](#)
[RISTONEWS](#)
[MONDOPIZZA](#)
[RISTORANTI](#)
[MONDO PASTRY](#)
[FOOD SERVICE](#)
[BEVERAGE](#)
[ATTREZZATURE](#)
[EVENTI](#)
[CONTATTI](#)

HOME / MONDO PASTRY / PROFESSIONE PASTICCERE

ristonews.com



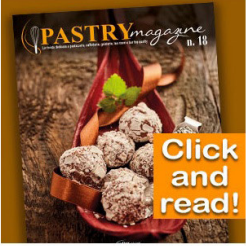


Click and read!

ARCHIVIO NEWS LETTER

ISCRIVITI ALLA NEWS LETTER

ABBONATI ORA!!!



Click and read!

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 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 zucchero 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



26/10/2021

THE ITALIAN WAY TO LIVE DOLCE SIGEP
THE DOLCE WORLD EXPO
22 - 26 GENNAIO 2022
FIERA DI RIMINI

ITALIAN EXHIBITION GROUP
providing the future

Ricette



Veli di Seppia



Pizza Effusione



La mia Provola e Pepe



Pizza con crema di Friarielli Demetar

PIZZERIE

Impasto 55 Gusto in Equilibrio

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.

OBIETTIVO ECCELLENZA

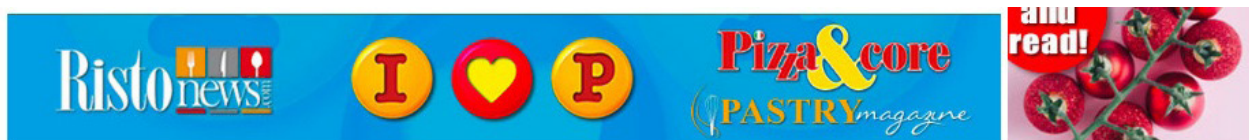
A guidarci alla scoperta delle peculiarità tecniche e aromatiche della linea Infundo ci sono i Maestri pasticceri **Antonio Daloiso, Federica Russo e Giacomo Besuschio**, Brand ambassador di Italia Zuccheri. «Un esempio su tutti – sottolinea Federica Russo – è il *Vagliato Fine* che, sciogliendosi più 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.

© Riproduzione Riservata

[INFUNDO](#) [ITALIA ZUCCHERI](#) [ZUCCHERO](#) [ZUCCHERO ITALIANO](#)





HOME RISTONEWS MONDOPIZZA RISTORANTI MONDO PASTRY FOOD SERVICE BEVERAGE ATTREZZATURE EVENTI CONTATTI

HOME / HOME / SCELTI PER VOI

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 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 riferimento - 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 zucchero 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



ARCHIVIO NEWS LETTER
ISCRIVITI ALLA NEWS LETTER
ABBONATI ORA!!!



THE ITALIAN

Panettone a regola d'arte? Il segreto è Infundo

DALL'AZIENDA

PASTICCERIA

2 min.

15 Novembre 2021



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. Si tratta di 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 Straciocck, 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 Straciocck: «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».

© Riproduzione Riservata

INFUNDO

ITALIA ZUCCHERI

PANETTONE



Procedimento per il Panettone Stracioc

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. Incorporare 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 Stracioc 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 e finitura

Quando il Panettone Stracioc sarà lievitato e quindi pronto 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.

#cioccolato #panettone ricette #italia Zuccheri



← Precedente

**Panettone
cioccolato
fondente e
albicocche di
Federica Russo**

Successiva →

**Lenticchie,
mandorle e
mandarino: il
dessert Debic per
un Natale
alternativo**

DRG 
COMUNICAZIONE



22 - 26 GENNAIO 2022
QUARTIERE FIERISTICO
DI RIMINI

ORGANIZZATO DA
ITALIAN EXHIBITION GROUP

EVENTI SPECIALI

PLATINUM SPONSOR

PASTICCERIA NEWS DAL MONDO PASTICCERIA

A regola d'arte

Italia Zuccheri presenta Infundo, gamma di zuccheri tecnici al servizio del professionista



Sono sei gli zuccheri della gamma **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](https://www.infundo.it). Per Straciok, 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 panettone: "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**".

www.infundo.it

Per la ricetta cliccate qui <https://www.pasticceriainternazionale.it/2021/11/19/straciok-la-ricetta-di-giacomo-besuschio/>



Articolo precedente

Straciok, la ricetta di Giacomo Besuschio

Articolo successivo

Sfida tra le giovani promesse della pasticceria da ristorazione

Menù Pasticceria

Biscotti e Lievitati
Dessert al piatto
Mono e Mignon
Pasticceria
Ricette dal mondo
Pasticceria
Torte & Entremets
Tradizionali

The best
pastry and
gelato fair
in Poland

ACQUISTA I LIBRI SULLO SHOP



HOME | RECETTE | MONDO PASTRY | FOOD SERVICE | RIVENDITA | ATTREZZATURE | EVENTI | CONTATTI

HOME / FOOD SERVICE / AZIENDA

[Quick links:](#)
[DS Ambassador](#)
[La Ricetta Intelligente by Eurovo Service](#)
[I collezionabili di Eurovo Service](#)

[Login](#)

Infundo: una garanzia per risultati perfetti

DALLAZIENDA **PASTICCERIA** 5 min 4 Dicembre 2021

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

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 fin 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. Alzate 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 fin 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, riempite 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.

© Riproduzione Riservata

INFUNDO

ZUCCHERO

DRG COMUNICAZIONE

divisione di DRG Systems srl

Via Galileo Galilei, 26, 29027 Gariga PC

t. +39 0523 364107

WWW.DRGCOMUNICAZIONE.IT

