

# PASTICCERIA INTERNAZIONALE

## I segreti della viennoiserie

I consigli tecnici per non incappare in errori nella realizzazione di croissant e cornetti

## Catalizzatore di emozioni

Le mille anime di Bangkok tra street food e fine dining

## Amare ciò che fai

30 anni di attività, tra tradizione ladina e dedizione al mestiere

## Floral power

Sanno di profumi di erbe e di fiori e vibrano di note romantiche gli allestimenti di primavera

I sapori esotici della bagna Camel racchiusi in una ricetta esclusiva del Maestro pasticcere Riccardo Magni



Via delle Arti

## Equilibrio decorativo

Una nuova identità di marchio e di prodotto è espressa da **Via delle Arti®** che, come spiegano gli ideatori del brand nato dall'esperienza di **Volcke Aerosol**, nasce "dal desiderio di creare qualcosa di importante per il mondo food, spaziando in direzioni poliedriche, dal settore della pasticceria al bakery, sino all'Ho.Re.Ca.". Il tutto nel segno di un equilibrio otti-



male tra prodotto, design, canale vendite, mercato e visione futura, con la consapevolezza dell'importanza che l'arte della decorazione riveste, sia per chi la esercita che per chi ne fruisce. "Noi creiamo i colori per decorare, dando vita e gioia ai dessert. Si innesca così un percorso sensoriale, dove i sensi principali come la vista e l'olfatto traggono benefici ed improvvisamente la vita diventa più dolce e ricca di sfumature". Operando sui vantaggi della tecnica dell'aerosol (come spiegato sul numero

di gennaio dal presidente del CDA di Volcke Aerosol Italy, **Dario Steiner**) aspira a diventare punto di riferimento per i professionisti e a dar loro la possibilità di esprimersi al meglio: "Via delle Arti® beneficia di una strategia di comunicazione e di *visual creativity* mirata, diventando incubatore di talenti per veicolare il suo potenziale e la certezza che il prodotto c'è". Da aprile sarà disponibile la piattaforma [viadellearti.it](http://viadellearti.it), per scoprire tutti i prodotti, le novità e il nuovo design.

Martellato

## Emozioni ad ogni morso

La linea **VIP** contempla prodotti di alto livello firmati da pastry chef di fama internazionale: **Philip Khoury**, head pastry per Harrods, ha scelto **Martellato** per creare **Slope**, il suo stampo per praline. Il particolare design è sviluppato nei dettagli dai progettisti dell'azienda, così da poter assaporare consistenze diverse ad ogni morso. Ogni stampo VIP rivela una storia ispirata al Paese, alla cultura e alla personalità dell'ideatore e misura 275x175 mm. [martellato.it](http://martellato.it)



Molino Pasini

## Per grandi lievitati

La **linea Pasticceria** di **Molino Pasini** si arricchisce con una nuova farina per grandi lievitati, questa volta in versione tipo 1. **Panettone Primitiva** è molto ricca di fibre, si caratterizza per uno sviluppo perfetto ed è più performante se gestita ad una temperatura intorno ai 20/22°C. Presenta grande capacità di assorbimento dei grassi, che aiuta i dolci a svilupparsi, caratterizzandoli con aromi e profumi intensi e decisi in cottura. [molinopasini.com](http://molinopasini.com)

