

il pasticcere

pastry in factory

A CURA DELLA REDAZIONE

GLF

Mix completo per GRANDI LIEVITATI

IL MIX - DALL'ETICHETTA PULITA - DOLCE RICORRENZA CL PUÒ ESSERE IMPIEGATO PER LA PRODUZIONE DI GRANDI LIEVITATI DELLA TRADIZIONE E, DURANTE TUTTO L'ARCO DELL'ANNO, ANCHE PER LA PRODUZIONE DI CROISSANT, KRAPFEN E ALTRE TIPOLOGIE DI DOLCI LIEVITATI

Per supportare adeguatamente i maestri pasticceri nella realizzazione di grandi lievitati tanto belli quanto buoni, GLF - brand moderno e innovativo dedicato al canale artigianal della panificazione e della pasticceria - ha ideato Dolce Ricorrenza CL, mix completo ad alto contenuto di servizio studiato per rendere ancora più facile e pratico il processo produttivo di lievitati della tradizione, con etichetta pulita. Del tutto privo di emulsionanti, Dolce Ricorrenza CL risponde perfettamente alle aspettative del consumatore finale, sempre più alla ricerca di prodotti premium senza additivi, che non è disposto a rinunciare alla qualità, soprattutto quando sceglie di acquistare prodotti artigianali anziché industriali. Allo stesso tempo, semplifica il lavoro in laboratorio, perché consente di produrre con facilità panettoni, pandori, veneziane e tanti altri prodotti di pasticceria lievitata di altissima qualità con risultati garantiti e costanti. Dolce Ricorrenza CL vanta una speciale formulazione, appositamente studiata dalla ricerca GLF con materie prime accuratamente selezionate e bilanciate, che preserva la freschezza dei lievitati nel tempo mantenendoli gustosi più a lungo. Il lievito naturale dona ai prodotti finiti caratteristiche organolettiche uniche, in linea con la migliore tradizione artigianale: gusto ricco e rotondo, profumo intenso, grande sofficità e tipica alveolatura. La farina di frumento risponde a valori di capitolato molto stringenti, come il tenore e la qualità delle proteine e il grado di

Visita il sito www.euroglf.it e scopri la pratica videoricetta per realizzare il Panettone con Dolce Ricorrenza CL!



Dolce Ricorrenza CL è un prodotto estremamente versatile e facile da utilizzare

COLLABORAZIONE CON LA BOSCOLO ACADEMY

Un accordo di "sponsorizzazione tecnica" è stato siglato tra GLF e la Campus Etoile Academy di Rossano Boscolo, la prima scuola di cucina nata in Italia che da oltre 35 anni si occupa della formazione professionale di futuri chef e pasticceri e dell'aggiornamento dei professionisti già operanti nel settore. I prodotti firmati GLF saranno messi a disposizione dei corsisti durante i percorsi di formazione della scuola, da sempre organizzati secondo i principi fondamentali dell'Alta Pasticceria italiana come per esempio l'eccellenza delle materie prime lavorate con il meglio dell'attrezzatura professionale.

danneggiamento degli amidi, garantendo la massima tenuta dell'impasto. Facile da utilizzare, Dolce Ricorrenza CL è un prodotto estremamente versatile: ideale per la produzione di grandi lievitati della tradizione secondo le disposizioni di legge vigenti, può infatti essere impiegato durante tutto l'arco dell'anno anche per la produzione di croissant, krapfen e altre tipologie di dolci lievitati. Creazioni che possono essere rifinite al meglio con un altro prodotto firmato GLF, ovvero Glassa, semilavorato in polvere al gusto di mandorla che, oltre alla preparazione semplice e veloce, ha il vantaggio di preservare la croccantezza dei prodotti finiti.