

La pasticceria salata conquista gli italiani

*Bonduelle Food Service, punto di riferimento nel mondo dei vegetali per il fuori casa, presenta "Pastry Bar: come stupire l'ospite grazie ai vegetali", realizzato in collaborazione con Andrei Micle, docente di **Cast Alimenti**, la scuola di cucina e dei mestieri del gusto.*

La pasticceria salata sta conquistando il palato degli appassionati del buon cibo, emergendo come vera e propria tendenza soprattutto nel mondo dei consumi fuori casa. Il fenomeno rappresenta la risposta alla crescente domanda di varietà, benessere e originalità del consumatore. Ingredienti a base vegetale di qualità e abbinamenti originali sono gli elementi che caratterizzano sempre più le proposte per clienti curiosi e alla ricerca di nuove esperienze di gusto nelle diverse occasioni di consumo, soprattutto fuori casa; spaziando dalla colazione, - diventata per molti italiani il momento più amato della giornata, - al brunch, al pranzo veloce fino ad arrivare all'aperitivo.

I vegetali possono giocare un ruolo centrale nella pasticceria salata. Soddisfano infatti una fascia di clientela sempre più attenta al benessere, grazie alla riduzione di grassi e zuccheri e alla ricchezza di fibre. Inoltre offrono varietà di sapori, colori e consistenze, per combinazioni sempre originali e attraenti.

Nella sua intervista Andrei Micle afferma: "Negli ultimi anni l'avvicinamento dei professionisti della pasticceria verso l'utilizzo dei vegetali è molto più evidente, un nuovo trend di mercato alimentato da maggiori richieste da parte dei consumatori". Tante le nuove ispirazioni, a cui lo chef fa riferimento: "Vedo moltissime pasticcerie che utilizzano verdure per creare proposte salate, in alcuni casi inserendole nei lievitati, o addirittura trasformandole in puree da aggiungere a dessert, mousse, semifreddi o gelati gastronomici".

In Ispirazioni Culinarie Magazine lo stesso Andrei Micle propone diverse ricette inedite per una pasticceria salata originale e sorprendente, dove i vegetali sono protagonisti. Tra queste: la "Frolla salata con savarin di tonno e romanesco, gel di cipolle rosse e acciughe del Cantabrico", la "Focaccella ai fagioli rossi con pomodorini confit, melanzane e zucchine grigliate e hummus di ceci alla barbabietola", la "Cheese cake alla zucca con crumble alle noci pecan e gel di passion fruit" e la "Frolla salata con bavarese al cavolfiore, gambero e zucca".

Per le ricette sono stati utilizzati diversi prodotti Bon-



Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.



duelle Food Service tra i quali: Le Grigliate Service con Cipolle Rosse, Melanzane, Peperoni, Peperoni Julienne, Zucca e Zucchine e i Cereali e Legumi Minute® composti da cinque referenze: Bulgur, Orzo, Quinoa, Lenticchie e Ceci. Entrambe le gamme si avvalgono del protocollo di produzione Service, grazie al quale i prodotti possono essere utilizzati anche a freddo, solo decongelandoli e senza bisogno di una fonte di calore per rigenerarli, garantendo la massima sicurezza alimentare.

Andrei Micle evidenzia i diversi vantaggi nell'utilizzo dei vegetali surgelati Bonduelle Food Service. Prima di tutto si tratta di prodotti già puliti e subito pronti per essere impiegati. Il secondo aspetto riguarda la loro salubrità che garantisce la massima sicurezza alimentare. Il terzo vantaggio riguarda l'efficienza; è sufficiente aprire la busta, prelevare il quantitativo necessario e procedere senza spreco di materia prima. Inoltre la loro preparazione non richiede personale specializzato. Il quarto è la continuità qualitativa, che consente di mantenere uno standard costante e risultati eccellenti sempre.

Fonte: Bonduelle Food Service

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

146176