Alta pasticceria e snack da gustare con Rational

00-srh-7536-9fa1e9ee

Durante il ThinkBig Tour svoltosi durante lo scorso settembre, Rational ha presentato il nuovo SelfCookingCenter applicato al mondo della pasticceria. Grazie anche al SelfCookingCenter XS, Rational approfondisce la nuova tendenza, sempre più rilevante nel settore dei bar e pasticcerie, di proporre pietanze salate per pranzi e colazioni.

Le unità Rational e in particolare il nuovo SelfCookingCenter XS possano essere validi alleati nella preparazione di prodotti di qualità ed eccellenza. Il forno più piccolo appartenente alla famiglia dei SelfCookingCenter presenta tutte le potenzialità e l'efficienza dei forni Rational. Funzionalità che può confermare anche lo Chef pasticcere **Antonino Mingoia** titolare della storica Pasticceria Mingoia (Via Donatello, 1 – Mussomeli – Caltanissetta), che grazie all'utilizzo del SelfCookingCenter ha realizzato un perfetto connubio tra tecnologia, tradizione ed esperienza.

«Con il supporto del SelfCookingCenter preparo le pietanze tipiche della pasticceria classica come pan di spagna, bigné, brioche, pasta brioche, dolci a base di mandorle, pasta frolla, croissant, panettoni ma soprattutto i piatti tipici della tradizione siciliana come le cassatine di Natale, la frolla farcita, i buccellati e gli arancini».

Rational permette di preparare prodotti eccellenti con costanza e precisione ma ottimizzare anche costi e tempistiche di preparazione. *«Non solo ho la possibilità di lavorare il prodotto prima di esporlo ma, grazie al Finishing, posso rigenerare i prodotti prima di esporli ottenendo sempre pietanze fragranti come appena sfornate. Questo mi ha permesso di non perdere nessuna materia prima come invece spesso accadeva per torte,crostate di ricotta e rollò»* spiega lo Chef Antonino Mingoia.

Rational permette un costante rinnovamento organizzativo soprattutto in termini di ottimizzazione dei processi produttivi senza mai rinunciare alla tradizione. Infatti, come spiega il pasticcere Mingoia *«Potrebbe sembrare banale ma il prodotto che apprezzano di più i clienti sono i croissant di nostra*

produzione, inoltre abbiamo ottimi riscontri anche nella proposta di pietanze salate per colazioni e pranzi che ci è possibile realizzare grazie alla potenzialità e versatilità del SelfCookingCenter».

www.rational-online.com