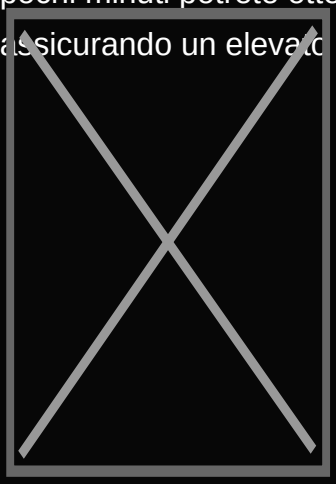
I nuovi preparati per dessert a marchio Président

31-lactalis-3-fe589015

Président Professionel è la marca professionale di riferimento del gruppo Lactalis per la preparazione di dolci e dessert di alta qualità. Dall’esperienza pluriennale di collaborazione della marca con grandi pasticceri francesi è nata questa gamma di preparati per dolci ideali per chi ha poco tempo e vuole offrire un dessert “fatto in casa” e personalizzabile. I preparati sono pronti all’uso, facili da realizzare e con un costo per porzione contenuto e costante, poiché non richiedono l’aggiunta di altri ingredienti. In pochi minuti potrete ottenere un dessert unico, in grado di soddisfare le esigenze della vostra clientela assicurando un elevato livello qualitativo grazie alla presenza di ingredienti di prima qualità.



L’intera gamma di preparati è composta da:

–**Mousse al cioccolato**, prodotta con latte 100% italiano e composta da cioccolato fondente al 70% che permette di realizzare mousse cremose in soli 4 minuti. Questa preparazione è personalizzabile e declinabile in: Mousse (per guarnire bignè e bavaresi), Crostate o vasetti di soufflè; Praline (come copertura o fusa).

– **Crème Brûlée**, ricca di crema, con una texture fondente in bocca e la dolcezza del buon gusto di vaniglia, garantisce ottimi risultati.

– **Panna Cotta** di elevata qualità con latte e panna selezionati e una composizione che si ispira alla ricetta tradizionale italiana.

– **Cheesecake**, una base neutra composta per il 60% da formaggio che permette di realizzare senza cottura una deliziosa cheesecake. Il suo gusto neutro ti permette di personalizzarla a piacere con degli aromi o decorandola con del topping alla frutta, creando monoporzioni in bicchierini o mini tartellette.

Il lancio di questi preparati è stato realizzato in collaborazione con l'associazione Professionale Cuochi Italiani (APCI) che ne ha garantito la qualità e suggerito ricette di preparazione che trovate su www.galbaniprofessionale.it