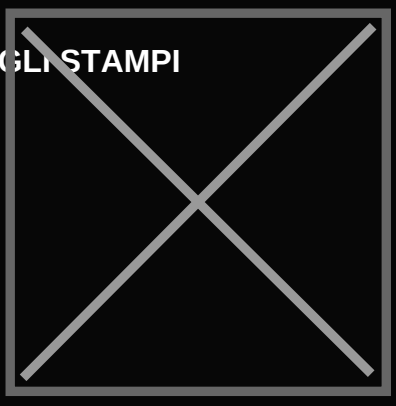
Gli strumenti per creare dolci perfetti

strumenti-per-dolci-perfetti-188546cc

Sono due i momenti dell’anno in cui si corre ai ripari, attrezzandosi di tutto il necessario per realizzare dolci perfetti: Natale e Pasqua. E' bene sapere che anche nell’ambito della pasticceria esistono strumenti che possono fare la differenza. Ve ne presentiamo alcuni tutti firmati da **De Buyer**, azienda francese leader nei prodotti professionali per la patisserie, all’avanguardia per qualità dei materiali utilizzati, design, praticità dei prodotti e tecnologia. Molti dei prodotti di pasticceria firmati da De Buyer sono stati studiati in collaborazione con l’**Ecole du Grand Chocolat Valrhona**, una vera e propria autorità nazionale in Francia, il Paese che più di ogni altro al mondo si è concentrato su quest’arte. Vediamo ora quali sono i prodotti più significativi di De Buyer nell’ambito della pasticceria.

GLI STAMPI



In primis, gli stampi Elastomoule, ovviamente realizzati in Francia, dotati

di R’System, un sistema antiaderente e realizzato in schiuma di silicone e polvere metallica, un mix dalle incredibili proprietà termiche. Le micro perforazioni presenti su questi speciali stampi fanno circolare l’aria calda alla perfezione e permettono di cuocere in modo uniforme il composto in ogni parte dello stampo. Le sue caratteristiche tecniche si adattano alle esigenze di ogni cucina, garantendo sia per la cottura al forno che il congelamento da -70 °C a +300 °C (da -90 °F a 580 °F).

LA PISTOLA DECORATRICE

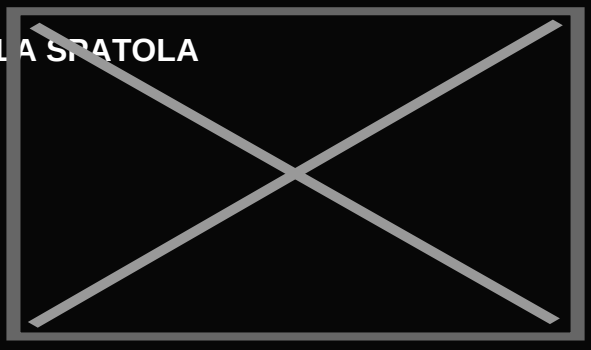


Un altro strumento indispensabile per i pastry chef è la sac-apoche. Ne esistono modelli usa e getta ma anche riutilizzabili, ma nessuna è pratica e resistente come la pistola decoratrice che ha esattamente la stessa funzione di una sac-a-poche ma la batte sul profilo della comodità. Funziona con un sistema a siringa flessibile che si adatta a seconda della quantità di liquido all'interno. Guarnire e decorare sarà un gioco da ragazzi, grazie alla facilità con cui si riempie e si utilizza, semplicemente con una pressione della pistola, lasciando uscire il flusso solo finché si applica la suddetta pressione e stoppandosi immediatamente al suo rilascio.

ACCIAIO INOX

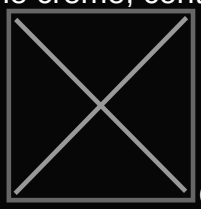
Per i cultori di crostate, torte brisè, sfoglie, frolle e torte salate, De Buyer ha poi pensato a degli stampi dall'incredibile flessibilità in acciaio inox. Completamente costellati di fori che garantiscono una cottura sicura e uniforme, ma allo stesso tempo lisci per permettere uno staccamento più semplice e un impiattamento più pulito. Oltre che ovviamente in forno, sono stampi che si possono riporre in frigorifero, in congelatore e addirittura in abbattitore.

LA SPATOLA



Infine, non dimentichiamo la famosa spatola professionale firmata dall'azienda francese. Strumenti come le spatole sono spesso sottovalutati nelle cucine ma indispensabili per la buona riuscita di dolci e creazioni da guarnire e rifinire con cura. Il manico ergonomico è in poliammide rinforzato con fibra di vetro; è inoltre antiscivolo e dispone di una

posizione agevolata per il pollice. La lama flessibile permette di stendere e pareggiare con precisione le creme, contando su un acciaio di primissima qualità.

Questa rubrica è a cura di **RG commerciale**.

Info e contatti:
www.rgmania.com
info@rgmania.com