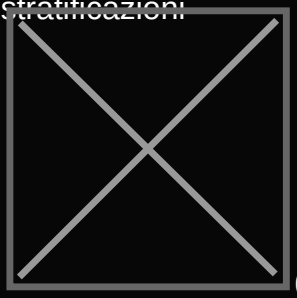
Tendenze gelato: Indulgenza

ice-3611698-640-08ff498f

Le tendenze gelato si dividono in due filoni: da un lato ingredienti che promuovano il benessere psicofisico, dall’altro golosità estrema in funzione antistress. Ecco come riconoscere chi sceglie l'indulgenza.

01. Colore “pop” e instagrammabilità grazie a stampi e stampanti 3D l’occhio e la/le telecamere dello smartphone vogliono la loro parte. E per lo scatto perfetto si gioca sulle coperture, dall’oro ai confetti colorati, e sulle consistenze – spume, zuccheri filati, gelatine – su croccantezze e stratificazioni



02. Incroci con la pasticceria il gelato alla brioche è ormai storia, ora arrivano quelli nei donuts e nei macarons, negli éclairs e nei waffles. Praticamente ogni creazione dolce può essere incrociata con il gelato, aumentandone golosità e variazioni estetiche. Perché non giocare allora con i dolci delle **tradizioni regionali** italiane?

03. L’evoluzione del cono cerca nuove forme e consistenze il supporto per la “pallina” di gelato. Per dare l’idea di poter scegliere non solo il gusto, nel segno della **personalizzazione**.

04. Alcolico e opulento Non è una novità l’uso di vini e distillati per realizzare sorbetti, più nuova la tendenza a creare veri e propri incroci tra cocktail e gelato. Come da Tispy Scoop a New York.

Un gelato dr Jekyll e mr Hyde

Tendenze gelato: Salute