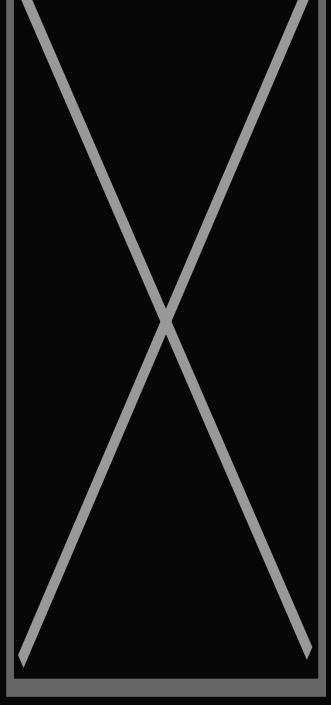
I consigli di Alessandro Bertuzzi per una colomba perfetta

bertuzzi-79ddcdf2

Gruppo Eurovo propone ai professionisti pasticceri e artigiani la linea premium Eurovo Service Élite, le cui referenze rispettano i requisiti richiesti dal Decreto Ministeriale del 22 luglio 2005, tra cui l'utilizzo di «uova di gallina di categoria A o tuorlo d'uovo, o entrambi, in quantità tali da garantire non meno del quattro per cento in tuorlo».

I prodotti della linea Élite sono **ideali per la preparazione della colomba**, realizzati con uova 100% italiane di categoria A, provenienti rigorosamente da allevamenti a terra e da filiera controllata e certificata.

In qualità di ambassador di Gruppo Eurovo, il Pastry Chef **Alessandro Bertuzzi**, campione italiano di pasticceria 2019, docente e consulente di pasticceria specializzato in grandi lievitati e utilizzo del lievito naturale, afferma che tra i prodotti Eurovo Service Élite "i più indicati per la realizzazione della colomba sono il Tuorlo d'Uovo e il Tuorlo d'Uovo Speciale, due tipologie di tuorli altamente tecnici che, se utilizzati insieme, **permettono di ottenere un risultato eccezionale**, amplificando le performance dei due ingredienti".



Il **tuorlo** è difatti l’elemento principe nella preparazione della colomba e nei grandi lievitati da ricorrenza in generale, grazie alla sua capacità emulsionante che consente all’acqua presente nell’impasto di legarsi perfettamente alla materia grassa e rendere la pasta più morbida. Si pensi che, proprio per la sua forma ovoidale e la conseguente maggiore superficie esposta all’aria, per realizzare la colomba è necessario utilizzare **il 5% in più di tuorli**, così da garantire morbidezza extra all’impasto.

“Il mio consiglio è di utilizzare i due prodotti in proporzioni differenti – continua Bertuzzi - *al 70% il Tuorlo d’uovo Eurovo Service Élite e al 30% il Tuorlo d’uovo Speciale che, con la sua colorazione più intensa, conferirà un giallo altrettanto più intenso alla nostra colomba. È necessario, per la buona riuscita del dolce, che i prodotti vengano conservati a una temperatura compresa tra 0° e +4°C”.*

I prodotti Eurovo Service Élite sono confezionati in **brik da 1 kg e dotati di tappo richiudibile**, per dosare il prodotto con la massima precisione, evitando sprechi e preservandone la freschezza.

*“La **colomba** è un dolce tradizionale italiano, e sappiamo bene che mai come in questo periodo è forte il bisogno di sentire il legame con la nostra storia, le nostre tradizioni, i nostri affetti. Per questo, noi di Gruppo Eurovo lavoriamo sempre per offrire ai nostri clienti dei settori pasticceria e ristorazione gli strumenti perfetti per soddisfare i consumatori finali, nonché loro clienti. I prodotti della linea professional Eurovo Service Élite sono studiati e realizzati con questo obiettivo”*, racconta **Danilo Ceci** , Direttore Vendite Food Service di Gruppo Eurovo.