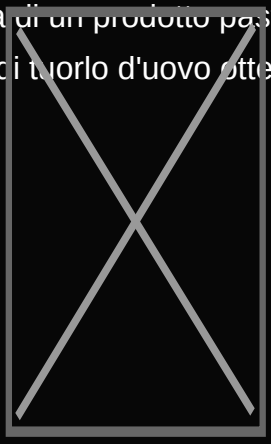
Pâte à Bombe Bakery Innovation, funzionalità al servizio dello chef

image-001-50fa5ae5

Si chiama Pâte à Bombe Bakery Innovation la nuova referenza firmata Eurovo Service di semilavorati a base di uova 100% italiane di categoria A da allevamento a terra.

Specificatamente studiato per soddisfare le esigenze dei professionisti che operano nel settore della **pasticceria, gelateria, gastronomia e ristorazione**, si tratta di un prodotto pastorizzati, estremamente tecnico e pronto all'uso, un composto a base di tuorlo d'uovo ottenuto dalla lavorazione



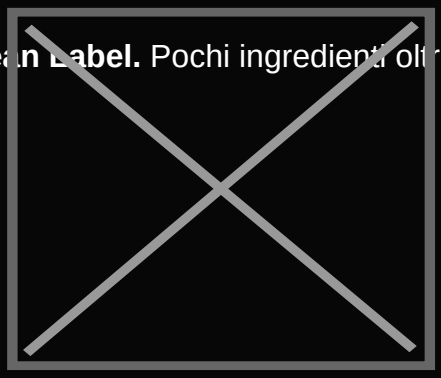
dei tuorli, prima pastorizzati e poi **montati** in maniera stabile.

Ideale per produrre **crema al burro, parfait e gelati**, e perfetto anche per alleggerire mousse al cioccolato, alla nocciola, al pistacchio e pralinati, oltre al tiramisù. Ha un'ottima palatabilità e può essere rimontato più volte mantenendo la struttura. Inoltre, è in grado di sostituire la Pâte à Bombe tradizionale in tutte le preparazioni che la vedono protagonista.

Perchè utilizzarlo

• **Risparmio di tempo.** Grazie all'utilizzo di questo prodotto, la prima fase di produzione è già ricettata. questo permette di dedicarsi alla fasi di studio di nuove ricettazioni e soluzioni creative.

• **Sicurezza e igiene.** La pastorizzazione riduce la conta batterica naturalmente presente nell’uovo e non è più necessario toccare i gusci.

• **Clean Label.** Pochi ingredienti oltre all’uovo, che ne resta protagonista, e abbinato a una miscela di zucc  heri consente di avere un prodotto ad etichetta pulita con prestazioni senza precedenti.

• **Funzionalità ed efficienza d'utilizzo.** Pronta all'uso in planetaria per avere la massima resa in applicazione; la sua funzionalità è garantita grazie alla presenza di zuccheri alternativi (Brik da 1,250 kg - Bag-in-Box da 10 Kg).