

<http://www.cakedesignitalia.it/notizie/news/item/6658-decori-presenta-una-nuova-linea-di-lieviti.html>

Decorì presenta una nuova linea di lieviti



Chi siamo Banner Liberatorie Newsletter Pubblicità SiteMap Cookie Policy



HOME CORSI CONCORSI GALLERY NOTIZIE GUIDE E TUTORIAL CAKE DESIGNER BLOG

DECORÌ PRESENTA UNA NUOVA LINEA DI LIEVITI









in occasione di Sweety of Milano, **Decorì**, brand del Gruppo Lo Conte dedicato alle decorazioni e agli ingredienti per dolci e salati, ha presentato alcuni nuovi prodotti dedicati ai lieviti

Ideali per impasti dolci e salati, naturali, semplici e veloci nell'utilizzo, rivoluzionari nei tempi di lievitazione per risultati gourmet: sono i nuovi lieviti che Decorì ha presentato in occasione di Sweety of Milano, il più grande evento sul mondo della pasticceria italiana.

Il brand del Gruppo Lo Conte, dedicato alle decorazioni e agli ingredienti per dolci e salati, ha ideato il Mille Usi, il Pan di Spagna vanigliato e il Lievito Madre Bio + Lievito di Birra Bio per rispondere alle sempre più specifiche esigenze d'uso dei consumatori.

In occasione di Sweety of Milano, Decorì, brand del Gruppo Lo Conte dedicato alle decorazioni e agli ingredienti per dolci e salati, ha presentato alcuni nuovi prodotti dedicati ai lieviti

Ideali per impasti dolci e salati, naturali, semplici e veloci nell'utilizzo, rivoluzionari nei tempi di lievitazione per risultati gourmet: sono i nuovi lieviti che Decorì ha presentato in occasione di Sweety of Milano, il più grande evento sul mondo della pasticceria italiana.

Il brand del Gruppo Lo Conte, dedicato alle decorazioni e agli ingredienti per dolci e salati, ha ideato il Mille Usi, il Pan di Spagna vanigliato e il Lievito Madre Bio + Lievito di Birra Bio per rispondere alle sempre più specifiche esigenze d'uso dei consumatori.

Per gli amanti del biologico e per chi desidera preparare impasti dolci e salati in modo veloce, il Mille Usi può fare la differenza: un lievito istantaneo, biologico, vega e senza Glutine, con certificazione AIC (Associazione Italiana Celiachia). E' un prodotto semplice da utilizzare, da unire direttamente all'impasto prima di infornarlo. Aggiunto come ultimo ingrediente, il lievito si attiva con le alte temperature del forno tradizionale ma anche con quelle del forno a microonde, dando come risultato finale un impasto morbido, soffice e leggero.

Per chi invece vuole sperimentare in cucina ed è alla ricerca di gusti nuovi, il Pan di Spagna Vanigliato, arricchito con aroma naturale di vaniglia Bourbon del Madagascar, curcuma, zafferano e cremore tartaro, il lievito estratto da uve, che rende il prodotto particolarmente adatto a chi segue un regime alimentare vegano e anche a soggetti sensibili al glutine o ai lieviti. Un lievito rivoluzionario pensato per garantire lievitazioni superiori rispetto a quelle di altri prodotti in commercio.

Infine, il Lievito Madre Bio + Lievito di Birra Bio, novità esclusiva del mercato, è l'unico nel suo genere, che consente al consumatore di decidere il tempo di lievitazione a seconda delle proprie esigenze.

Ogni confezione si compone di 2 buste: da una parte c'è il Lievito madre biologico (24 grammi) e dall'altra il Lievito di birra biologico (8 grammi). L'utilizzo del prodotto è pratico, veloce ed intuitivo ed è adatto a qualsiasi tipo di ricetta. Per attivare l'azione dei due lieviti, basterà infatti aggiungere al proprio impasto l'intera busta di lievito madre e la quantità di lievito di birra necessaria a raggiungere il tempo di lievitazione desiderato: si va dai 2 ai 4 grammi per lievitazioni brevi e medie, a soli 1/2 grammi per lievitazioni lunghe, che donano alle preparazioni più digeribilità e più leggerezza.

Decorì ha così pensato ad un lievito che risulti allo stesso tempo perfetto sia per lievitazioni brevi che per quelle più lunghe. In particolare, per le lievitazioni lunghe (da un minimo di 13 fino a 48 ore), il Lievito Madre Bio + Lievito di Birra Bio garantisce risultati perfetti, soprattutto se usato con farine forti, come la Farina Manitoba 100% de Le Farine Magiche. Per sfornare impasti lievitati e cotti a regola d'arte, gli esperti di Decorì consigliano di lasciar riposare l'impasto in frigorifero per tutto il tempo della lievitazione e, prima di rilavorare l'impasto, suggeriscono di lasciarlo a temperatura ambiente per almeno 3 ore.

In caso invece di lievitazioni brevi, il prodotto garantisce risultati altrettanto ottimali, ma è necessario usare accorgimenti diversi: se si vuole una lievitazione che non superi le 12 ore, gli chef Decorì consigliano di riporre l'impasto ben coperto in un luogo tiepido fuori dal forno.

La nuova linea di lieviti va ad aggiungersi all'articolata offerta di prodotti dedicata agli ingredienti e alle decorazioni per pasticceria e panetteria firmata Decorì. Dal 1998, anno di nascita del brand, ad oggi, l'offerta si è ampliata di numerose referenze legate al mondo degli aromi, degli ingredienti e delle decorazioni per rispondere alle esigenze dei consumatori, sempre più attenti alle etichette e alle novità per un'alimentazione sana e naturale.

"Decorì ha realizzato i nuovi lieviti per garantire al consumatore prodotti innovativi con standard di qualità e affidabilità – spiega Sandro Aliberti, responsabile marketing Decorì – In un mercato monopolista il cui presidio si concentra nelle mani di un unico operatore, noi siamo l'alternativa sia per il nostro target di riferimento sia per chi ha voglia di sperimentare. Decorì cerca di dialogare con il consumatore, per essere il punto di riferimento in cucina attraverso un supporto pratico e funzionale, grazie a referenze specifiche".

Per maggiori info <http://www.decoridolci.it>