

PECK MILANO & L'ÉCLAIR DE GÉNIE

COLLABORAZIONE DI GUSTO



Un dolce speciale, nato dall'incontro tra i maître pâtissier Galileo Reposo, di Peck Milano, e Christophe Adam, di L'Éclair de Génie, un'edizione limitata e in vendita esclusiva solo fino al 10 maggio. Si tratta di un éclair farcito con crema al limone di Sorrento, limone confit, croccantino alla mandorla e gruè di cacao (granella di cacao); sopra, una ganache montata alla mandorla e un decoro ghiotto: perline di cioccolato al caffè, limone confit, mandorle tostate e sabbiate, petali in cioccolato fondente e briciole di caffè.

Un prodotto che gioca sui contrasti, come hanno spiegato i pastry chef. Da un lato, c'è l'insolito accostamento di caffè e limone, mitigati dalla mandorla; dall'altro lato, la contrapposizione fra la morbidezza e la croccantezza hanno dato origine ad una delizia davvero geniale.

www.peck.it

www.leclairdegenie.it

SAVINI TARTUFI

CREMOSI DOLCI AL TARTUFO

A Pitti Taste la toscana Savini Tartufi vira al dolce, con una nuova linea di tre delizie che prendono il nome dai cani protagonisti della caccia al tartufo. Ecco dunque Birba, un morbido budino

al cioccolato, Giottina, un'avvolgente panna cotta e Rocco, un'insolita crème brûlée.

Un tris di dolci al cucchiaino da 100 g, cremose rivisitazioni delle ricette tradizionali, rese uniche dall'inconfondibile nota di tartufo. Tre novità divertenti e avanguardistiche, sempre

frutto di una filiera controllata personalmente, dalla selezione delle materie prime alle lavorazioni totalmente artigianali ed alle ricette pensate, cucinate ed elaborate "in famiglia". Un passo verso il futuro per questa azienda, tartufai da quattro generazioni, nota in tutto il mondo per l'unicità dei suoi prodotti.

www.savinitartufi.it



La Ghiacciola

Il modo
automatico
ed economico



di produrre
gelato
artigianale
e torte su stecco



**Morbido sorbetto fuori
e cremoso gelato
dentro. Con la Ghiacciola puoi!**

Hai già una gelatiera e vuoi La Ghiacciola GS1000 per produrre il gelato su stecco?
Da € 227,00 al mese.

Hai un'attività e ti serve l'attrezzatura completa?
Da € 600,00 al mese.

**NOLEGGIA IL TUO BUSINESS,
OFFRI ALLA TUA CLIENTELA PRODOTTI
DI ALTA QUALITÀ**

CCF
ICE CREAM EQUIPMENT
SINCE 1985

C.c.f. S.r.l. - strada dell'Antioca, 5/A 10156
Torino, Italy
Tel. +39 011 262 43 30 - Fax +39 011 262 32 66
info@ccfsrl.com - www.ccfsrl.com