



bernardi®

## Index

L'entreprise	4
Technologie compacte Bernardi	16
Avantages du système compact	19
Gamme des produits	21
Applications professionnelles	24
Pétrin de table: Miss Baker CHEF et Miss Baker PRO	29
Pétrin sur roues: Serie RS, Pizzaiola, Serie BTs	39
Polyvalence et curiosité	51

**Depuis 1983**  
**La meilleure technologie**  
**pour la préparation**  
**de pâtes au levain.**

Avec sa gamme d'équipements pour la boulangerie professionnelle et domestique, Bernardi développe cette technologie depuis quarante ans pour travailler aux projets les plus ambitieux.





#### **DURABILITÉ**

L'entreprise a toujours été très attentive et sensible aux problèmes concernant la durabilité environnementale. Précisément pour cette raison, l'usine de production de Bernardi est énergiquement autonome et utilise l'énergie auto-produite sur le site par des sources renouvelables.



#### **SERVICE PROFESSIONNEL**

Parmi les services de qualité particulièrement appréciés par les clients, il y a un point d'honneur pour la fiabilité, la flexibilité et la réactivité, même dans les services après ventes. La société, en fait, ne se limite pas à la conception, la production et la vente de ses produits, mais aussi et surtout assure que ceux qui les choisissent peuvent tirer le plus grand avantage en les utilisant correctement.

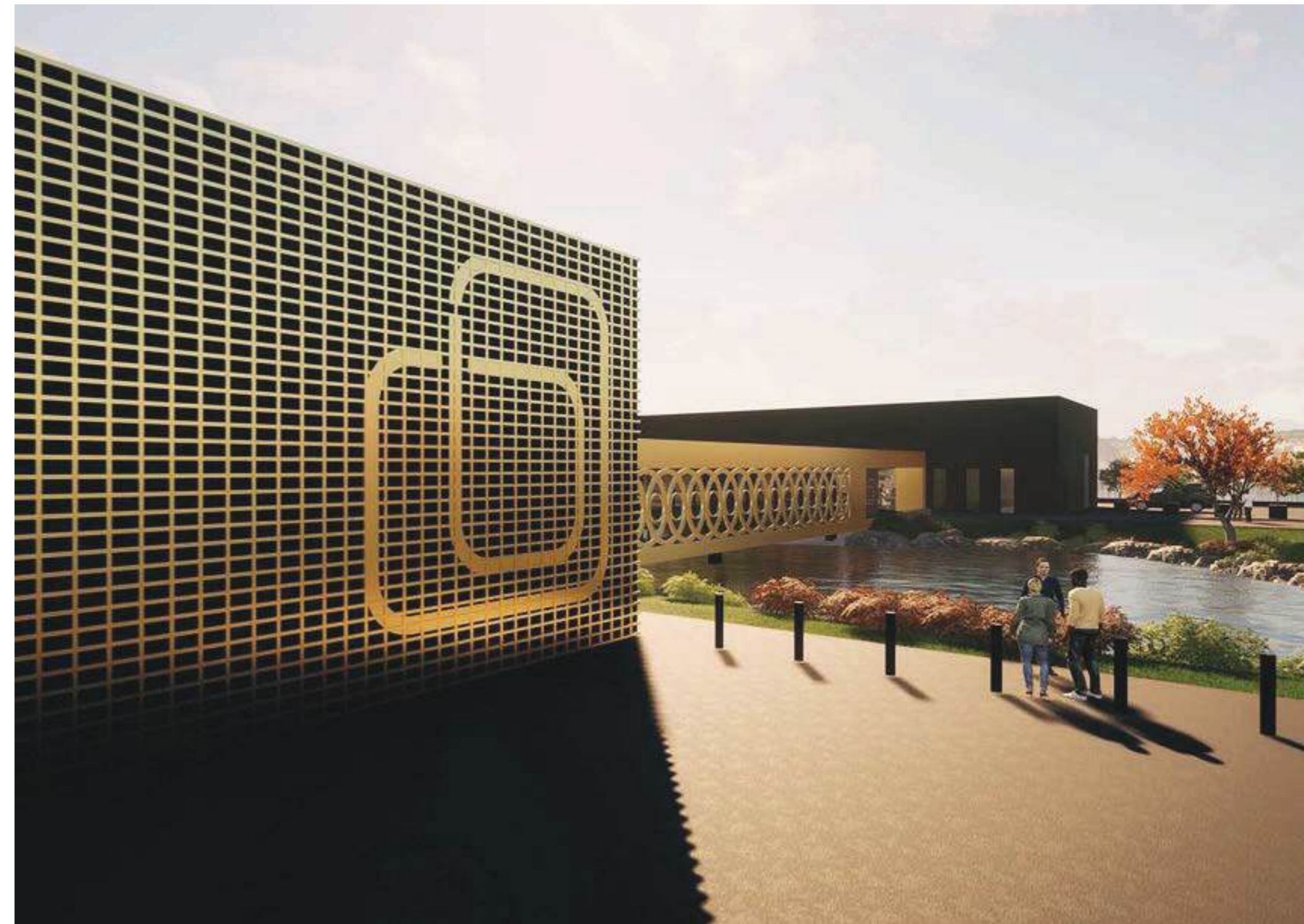


#### **EXPERIENCE**

Avec plus de quarante ans d'expérience dans le secteur, l'entreprise produit les pétrins choisis par un grand nombre de chefs étoilés et les meilleurs pâtisseries. Bernardi est également présent dans les académies internationales les plus prestigieuses, à côté des formateurs et des consultants à la renommée mondiale.

# L'essence du BernardiBakeryLab

Dans le nouveau siège Bernardi, le BBLab est conçu comme un laboratoire expérimental où masterclasses, consultations et événements complètent l'offre pour soutenir les professionnels. Un espace où l'expérimentation et la confrontation créent des synergies importantes. Un espace où de nouvelles recettes, de nouveaux projets, de nouveaux rêves sont conçus. Un espace où la passion prend forme.





## Bras plongeurs

Système lent de pétrissage basé sur le mouvement de deux bras qui simulent le travail manuel, permettant d'obtenir une pâte parfaitement oxygénée. Le frottement mécanique permet de ne pas surchauffer la pâte pendant le pétrissage, en gardant les caractéristiques de la farine inchangées: c'est pour cette raison, qu'il se prête de manière optimale à tous les produits à levain.



## Axe oblique (fourche)

Système de pétrissage basé sur le mouvement rotatif très lent d'une fourche le long d'un axe oblique qui permet une bonne oxygénation de la pâte sans surchauffe. Il est généralement utilisé pour les pâtes à faible hydratation.

## Spirale

Système rapide de pétrissage, basé sur la rotation d'une spirale sur son axe vertical, qui exerce une action d'étirement et d'allongement de la maille de gluten. Ce système génère une friction qui produit une surchauffe de la pâte, qui rend nécessaire l'utilisation d'ingrédients à basse température et la gestion minutieuse des temps de pétrissage.



## Mélangeur

Équipement composé d'une cuve fixe dans laquelle travaille un outil interchangeable caractérisé par un mouvement planétaire: il tourne à la fois sur lui-même et autour de l'axe central du réservoir. Parmi les outils interchangeables, le crochet est généralement utilisé pour la pâte levée, apportant la particularité du système en spirale comme une plus faible oxygénation et une surchauffe de la pâte.



# Expérience. Qualité. Innovation.

Grâce à l'adoption des systèmes "Smart Technology" les plus modernes et à un renouveau important avec l'introduction de la démarche Lean Manufacturing, l'entreprise propose une gamme complète de produits garantissant des délais de livraison courts et des standards de qualité très élevés.

*«Pour rester dans l'air du temps, il faut prendre des décisions courageuses, les seules qui puissent conduire au changement»*





## Pétrir

*avec le système à bras plongants*

Cette technique de pétrissage place la farine au centre de la recette. Celle-ci est d'abord insérée dans la cuve et tous les ingrédients sont proportionnés à sa quantité. De l'eau est ajoutée selon les besoins de la pâte, de l'huile et d'autres ingrédients pénètrent dans la pâte déjà frasée et étirée et le sel termine le travail.



## Température

*de pétrissage*

Dans le domaine de l'art blanc, le respect de la nature des ingrédients est une règle fondamentale. Le frottement réduit engendré par le système à bras plongants joue un rôle crucial dans le contrôle de la température.

## Frasage et étirage

*de la maille de gluten*

Lorsqu'il s'agit de produits au levain, la phase de pétrissage ne se limite pas au simple mélange des ingrédients, mais assure la fonction très importante de frasage de la maille de gluten, qui servira à soutenir la pâte pendant la levée.



## Hydratation

*de la pâte*

Les recettes qui nécessitent une hydratation soutenue, ou qui sont particulièrement riches, nécessitent un traitement adéquat et long. Le système de bras plongants fournit l'énergie mécanique nécessaire en oxygénant parfaitement la pâte, mais sans la surchauffer.





# Comment un grand pétrin à bras plongeurs peut-il être si petit?

Le spécial système de bras plongeurs compact Bernardi est le résultat d'un brevet d'entreprise qui permet la création de pétrins aux dimensions compactes et un excellent rapport qualité/prix. Il s'adapte parfaitement aux besoins professionnels des pâtissiers, des pizzaïolos et des restaurateurs, réussissant à créer les recettes les plus exigeantes telles que des grands produits au levain et des pâtes hautement hydratées.





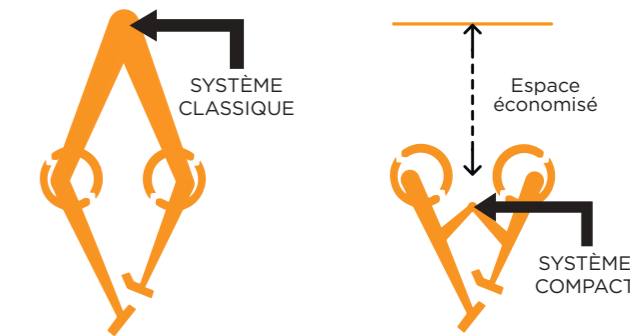
## Les avantages du système compact

### **DIMENSIONS COMPACTES**

Les bras et le système d'ouverture sont conçus pour économiser de l'espace, tout en conservant une efficacité maximale. Le joint central qui distingue ce système permet en effet de gagner de l'espace en hauteur, s'adaptant ainsi également aux laboratoires aux espaces limités.

### **FACILITÉ DE NETTOYAGE ET SANS ENTRETIEN**

Une fois le travail terminé, les opérations de nettoyage sont facilitées par les bras entièrement extractibles et le traitement spécial des surfaces. Aussi, les composants autolubrifiants éliminent les procédures de maintenance.



### **APPLICATIONS MULTIPLES AVEC D'EXCELLENTS RÉSULTATS**

Les clients Bernardi confirment que le système compact est capable de créer même les recettes les plus exigeantes, telles que les produits au levain et les pâtes hautement hydratées.

### **EXCELLENT RAPPORT QUALITÉ PRIX**

Ce système permet d'avoir un produit avec d'excellentes performances à un prix accessible.



**La gamme  
des produits**

# Les modèles



## Pétrin de table

Miss Baker® est le premier et le plus petit pétrin de table à bras plongeurs au monde. Il permet de réaliser de petites quantités de pâte de manière professionnelle, en obtenant un excellent produit et en occupant très peu d'espace.



## Pétrin sur roues

La gamme de pétrins sur roues comprend différents modèles permettant de travailler jusqu'à 48 kg de pâte, ce qui est idéal pour un usage professionnel. Le système compact Bernardi rend la technologie à bras plongeurs également adaptée aux laboratoires disposant d'un espace limité.

# Différents secteurs, différentes applications, un seul pétrin.

Les pétrins à bras plongeants Bernardi sont très polyvalents et travaillent à la perfection des variétés infinies de pâte. L'union de la technologie à deux bras avec le système compact est la solution idéale pour différents secteurs Ho.Re.Ca. et ce dans toutes les régions du monde.

## Pâtisserie

Les pétrins à bras plongeants avec système compact sont la solution parfaite pour s'adapter aux petits espaces qui caractérisent souvent les ateliers de pâtisserie artisanale, et sont les alliés idéaux pour la production de gros produits au levain, notamment le panettone artisanal.



## Glacier

L'association de la glace avec des produits au levain comme la brioche, le Maritozzo et les croissants permet de prolonger la saisonnalité de ce produit tout au long de l'année, avec des solutions originales à haute valeur ajoutée, capables de s'adapter aux nouvelles tendances du marché. Grâce aux pétrins compacts Bernardi, il est possible de produire de tels produits au levain de manière simple et fonctionnelle, même dans les glaciers.



## Pizzeria

Pizza à la pala, pinsa, pizza gourmande, pâtes très hydratées: il existe une grande variété de pâtes qui peuvent être réalisées avec les pétrins Bernardi avec des résultats extraordinaires dans les pizzerias. Grâce à une gestion optimale de la température des pâtes et une oxygénation parfaite, il est possible d'obtenir un rendement parfait avec des pâtes moins tenaces, plus faciles à travailler et plus légères, donc plus digestibles.





## Restauration

Depuis plus de 10 ans Miss Baker accompagne la créativité des Chefs et Pâtisseries des meilleurs restaurants avec des solutions à 360°: des pains traiteur aux pâtes brisées, feuilletées et sablées, en passant par les pâtes fraîches aux œufs et les pâtisseries sucrées et salées. Le système compact a en effet rendu la technologie à bras plongeants enfin adaptée aux besoins de la restauration.



## Catering

Les pétrins à bras plongeants avec système compact sont également la solution idéale pour les traiteurs, grâce à leur facilité de transport qui permet de les déplacer très facilement. Chaque type de pâte, des amuse-gueules au pain traiteur, des pâtes fraîches aux desserts, jusqu'aux pâtisseries sucrées et salées, peuvent ainsi être réalisées directement là où c'est nécessaire, en garantissant toujours qualité et fraîcheur.



## Hotellerie

Lorsque le restaurant et la cuisine de l'hôtel ont la possibilité de s'élargir ultérieurement, voilà des solutions pour la première cuisine ou des propositions intéressantes pour l'heure du thé. Il y a ainsi de la place pour les croissants et la viennoiserie, mais aussi pour les pâtisseries salées et les finger food, avec lesquels les Chefs Pâtisseries peuvent laisser libre cours à leur créativité et surprendre leurs clients.

## Food truck

La compacité et la polyvalence des pétrins à bras plongeants Bernardi sont la solution idéale pour les cuisines ambulantes des food trucks, permettant de travailler sur de nouvelles tendances et formats facilement reproductibles, tout en gardant un produit artisanal de haute qualité.



## Formation

Les modèles de table Miss Baker PRO, grâce à leur compacité, leur facilité de transport et la qualité de leur pâte, sont de plus en plus choisis par les meilleurs formateurs également pour des consultations individuelles. Pour la même raison, ils trouvent leur place dans les académies culinaires internationales les plus prestigieuses.



## Recherche et développement

Les pétrins avec système compact permettent d'expérimenter et de travailler sur de nouvelles recettes en petites quantités, qui peuvent ensuite être facilement reproduites avec des modèles plus grands, une solution particulièrement adaptée aussi bien à l'industrie alimentaire qu'à la création de nouvelles recettes dans les ateliers artisanaux.





## **Le premier et le plus petit au monde.**

Miss Baker® est le premier pétrin de table à bras plongeants dans le monde. Sa gamme répond à tous les besoins professionnels des restaurants, des pâtisseries et des ateliers de R&D de l'industrie alimentaire, c'est également l'allié parfait pour étonner les invités chez soi ainsi comme les clients des petits ateliers.

# Le choix du modèle

 Idéal
  Approprié
  Pas optimale



**Pain**  
Pâtes, gressins, et leurs bases



**Pains spéciaux**  
Hydratation élevée, céréales anciennes et farines à faible résistance



**Focaccia**



**Pizza**  
Pizza romana  
Pizza napolitaine  
Pizza sur plaque



**Pizza contemporaine**  
Pizza gourmet  
Padellino gourmet



**Pizza à haute hydratation**  
Pizza à la pala  
Pinsa romana



**Pâte fraîche\***  
Pâte feuilletée et garniture



**Gnocchi**



**Pâte à basse hydratation\***  
Piadina  
Tigella  
Taralli



**Pâte base**  
Pâte sablée  
Pâte feuilletée  
Pâte brisée



**Brioche**



**Viennoiserie**



**Grands produits levés**  
Panettone  
Pandoro  
Colomba

Miss Baker CHEF  
Jusqu'à 80% d'hydratation



Miss Baker PRO  
Plus de 100% d'hydratation



\*En réduisant de la moitié la capacité maximale de pétrissage





## Simple, fiable, unique!

Le nouveau modèle professionnel Miss Baker CHEF est conçu pour répondre spécifiquement aux besoins de la restauration.

Il est idéal pour les pains de restauration, pizza, focaccia et brioche, les pâtes de base telles que la pâte sablée, brisée, feuilletée et les pâtes fraîches, ainsi que les viennoiseries sucrées et salées et les petites pâtisseries. Le rendement extrêmement élevé du moteur sans balais permet aux grands chefs de travailler dans un silence extraordinaire.



**Le plus petit pétrin de table**  
à bras plongeants au monde



**Bras extractibles** pour faciliter les  
opérations de nettoyage



**Petite ouverture** dans la protection  
pour faciliter l'introduction des  
ingrédients



Variateur de vitesse progressif  
de 30 à 60 battements/minute



L'encombrement le plus réduit  
avec une hauteur de 48 cm



Structure entièrement en  
acier inoxydable AISI 304

1

**Premier** pétrin de table à bras plongeants **au monde**



**Bras extractibles** pour faciliter les opérations de nettoyage



**Petite ouverture dans la protection** pour faciliter l'introduction des ingrédients



Panneau de contrôle **tactile**



**5 niveaux de vitesse** de 30 à 70 battements/minute



**Disponible en 2 tailles**  
Miss Baker PRO (10 l) et Miss Baker PRO XL (20 l)



Disponible en **2 versions couleur** ou avec **chassis en acier inox**

MISS  
BAKER<sup>®</sup> PRO

## Petite quantité, grands pétrissages!

Miss Baker PRO et PRO XL représentent le haut de gamme des modèles de table Bernardi. Malgré leurs petites dimensions, ils contiennent dans leur chassis, entièrement en acier, le mieux que la technologie puisse offrir. Avec 5 niveaux de vitesse, ils vous permettent de travailler à la perfection même les pâtes les plus complexes comme les pâtes levées.





Miss Baker CHEF 



Miss Baker PRO



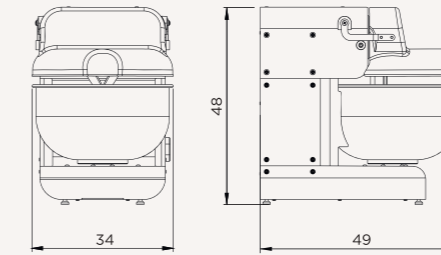
Miss Baker PRO XL

<b>Capacité de farine*</b>	0.3 - 1.8 kg	0.3 - 1.8 kg	0.6 - 3.5 kg
<b>Capacité de pétrissage**</b>	0.5 - 4 kg	0.5 - 4 kg (4.5 kg panettone)	1 - 8 kg (9 kg panettone)
<b>Volume de la cuve</b>	10 l	10 l	20 l
<b>Dimensions de la cuve (cm)</b>	ø 32 - h 18	ø 32 - h 18	ø 36 - h 20
<b>Tension</b>	230V monophasé	230V monophasé	230V monophasé
<b>Puissance</b>	250 W	500 W	500 W
<b>Vitesse des bras</b>	variateur progressif	5 vitesses	5 vitesses
<b>Battements (batt/min)</b>	de 30 à 60	de 30 à 70	de 30 to 70
<b>Bras extractibles</b>	OUI	OUI	OUI
<b>Cuve extractible</b>	NON	NON	NON
<b>Dimensions LxPxH (cm)</b>	34x49x48	34x49x51	38x54x53
<b>Poids</b>	28 kg	36 kg	39 kg
<b>Code</b>	MS0323099I	MS0323059	MS0623059
<b>Dimensions avec emballage (cm)</b>	40x60x70	40x60x70	40x60x70
<b>Poids avec emballage</b>	40 kg	48 kg	49 kg

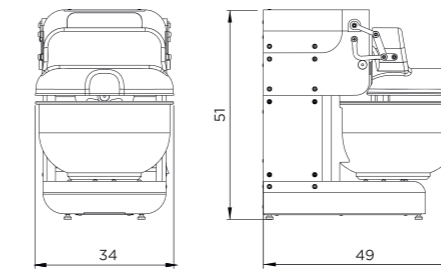
\*Le max et le min peuvent varier en fonction de l'hydratation de la pâte.

\*\*Pour pâtes dures, avec hydratation inférieure à 55 %, comme les pâtes aux œufs et le levain, réduire de la moitié la capacité maximale de pétrissage.

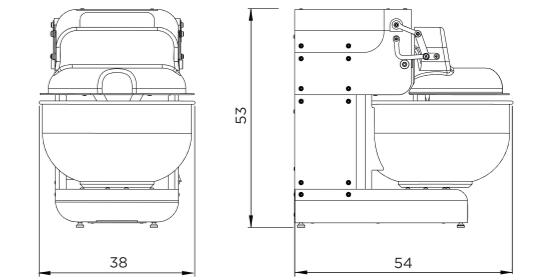
MISS BAKER 



MISS BAKER 



MISS BAKER 



# Pétrins sur roues

La gamme de pétrins sur roues est complétée par différents modèles conçus pour un usage professionnel. Utilisant le système de bras plongeants compact résultat d'un brevet d'entreprise Bernardi, ils sont les alliés idéaux pour la préparation de tout type de pâte: des plus basiques aux plus complexes.

# Le choix du modèle

 Idéal
  Approprié
  Pas optimale



**Pain**  
Pâtes, gressins, et leurs bases



**Pains spéciaux**  
Hydratation élevée, céréales anciennes et farines à faible résistance



**Focaccia**



**Pizza**  
Pizza romana  
Pizza napolitaine  
Pizza sur plaque



**Pizza contemporaine**  
Pizza gourmet  
Padellino gourmet



**Pizza à haute hydratation**  
Pizza à la pala  
Pinsa romana



**Pâte fraîche\***  
Pâte feuilletée et garniture



**Gnocchi**



**Pâte à basse hydratation\***  
Piadina  
Tigella  
Taralli



**Pâte base**  
Pâte sablée  
Pâte feuilletée  
Pâte brisée



**Brioche**



**Viennoiserie**



**Grands produits levés**  
Panettone  
Pandoro  
Colomba

Série RS



Pizzaiola



Série BTs



\*En réduisant de la moitié la capacité maximale de pétrissage

SERIE  
**rs**

## D'excellentes pâtes, en toute simplicité.

La Série RS est idéale pour la production de pâtes base pour pain, pizza et focaccia, avec hydratation moyenne. L'allié incontournable dans la boulangerie ou la pizzeria et en restauration, avec des **dimensions compactes** et un **bon rapport qualité/prix**.



**Bras extractibles** pour faciliter les opérations de nettoyage



Panneau de contrôle **tactile**



**Petite ouverture dans la protection** pour faciliter l'introduction des ingrédients



**2 niveaux de vitesse**  
38 et 52 battements/minute



**Minuterie mécanique**



**Disponible en 3 tailles**  
12, 24 et 48 kg de pétrissage



**Tension 230V**  
monophasé



**Bras extractibles** pour faciliter les opérations de nettoyage



**Petite ouverture dans la protection** pour faciliter l'introduction des ingrédients



**Variateur de vitesse progressif** de 35 à 55 battements/minute



**Minuterie mécanique**



**Taille unique**  
max 48 kg de pétrissage



**Tension 230V** monophasé

Pizzaiola

## Pour des variétés infinies de pizzas!

Pizzaiola, tout en conservant des dimensions compactes, est idéale pour la production de pâtes plus complexes et hautement hydratées, tout comme la pizza gourmet et la pizza à la pala.



SERIE  
**bts**

## Pâte complexe, rendue simple.

La Série BTs représente le haut de gamme. Le pétrin idéal pour la production de pâtes hautement hydratées et pour tous les produits au levain de grande taille. Tout en conservant des dimensions compactes et un bon rapport qualité/prix, il est le meilleur allié des professionnels qui souhaitent se démarquer.



**Bras extractibles** pour faciliter les opérations de nettoyage



Panneau de contrôle **tactile**



**Petite ouverture dans la protection** pour faciliter l'introduction des ingrédients



**5 niveaux de vitesse** de 30 à 65 battements/minute



**Minuterie mécanique**



**Disponible en 3 tailles** 12, 24 et 48 kg de pétrissage



**Tension 400V triphasé** ou sur demande 230V monophasé





RS12

RS24

RS48

Pizzaiola

BT12s

BT24s

BT48s

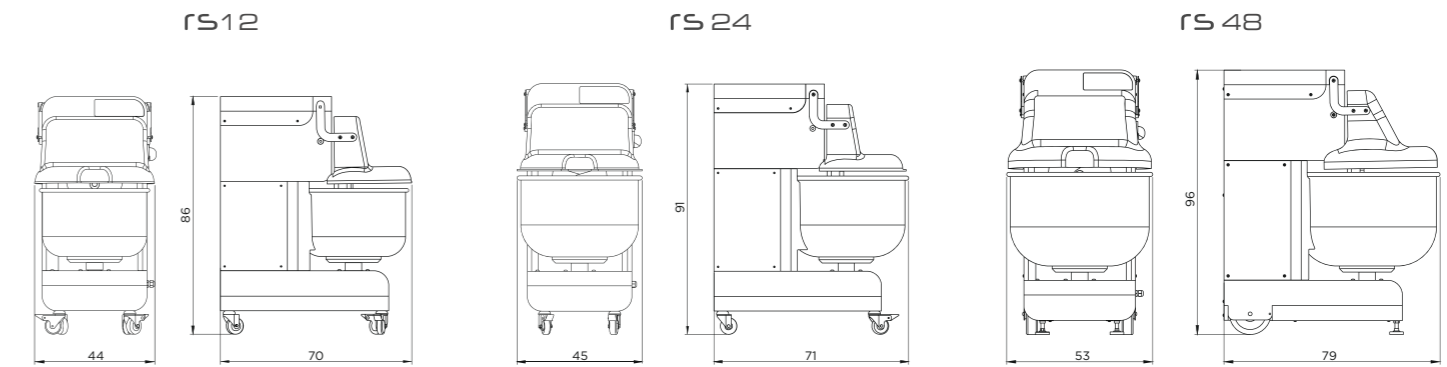
### Pétrin

Capacité de farine*	1.3 - 8 kg	2 - 15 kg	3 - 30 kg	3 - 30 kg	1.3 - 8 kg	2 - 15 kg	3 - 30 kg
Capacité de pétrissage**	2 - 12 kg	3 - 24 kg	5 - 48 kg	5 - 48 kg	3 - 24 kg	3 - 24 kg	5 - 48 kg
Volume de la cuve	27 l	35 l	60 l	60 l	27 l	35 l	60 l
Dimensions de la cuve (cm)	ø 38 - h 25	ø 43 - h 30	ø 50 - h 34	ø 50 - h 34	ø 38 - h 25	ø 43 - h 30	ø 50 - h 34
Tension	230V monophasé	230V monophasé	230V monophasé	230V monophasé	400V triphasé*	400V triphasé*	400V triphasé*
Puissance	1500 W	1500 W	1500 W	1500 W	1500 W	1500 W	1500 W
Vitesse des bras	2 vitesses	2 vitesses	2 vitesses	Variateur de vitesse	5 vitesses	5 vitesses	5 vitesses
Battements (batt/min)	38 et 52	38 et 52	38 et 52	de 35 à 55	de 30 à 65	de 30 à 65	de 30 à 65
Bras extractibles	OUI	OUI	OUI	OUI	OUI	OUI	OUI
Cuve extractible	NON	NON	NON	NON	NON	NON	NON
Minuterie	Mécanique	Mécanique	Mécanique	Mécanique	Mécanique	Mécanique	Mécanique
Dimensions LxPxH (cm)	53x79x96	45x71x91	53x79x96	53x79x96	44x70x86	45x71x91	53x79x96
Poids	114 kg	124 kg	145 kg	145 kg	128 kg	140 kg	154 kg
Code	RS1223029	RS2423029	RS4823029	PZ4823099	BT1240059	BT2440059	BT4840059
Dimensions avec emballage	55x81x110	55x81x110	63x89x116	63x89x116	55x81x110	55x81x110	63x89x116
Poids avec emballage	130 kg	159 kg	187 kg	187 kg	150 kg	165 kg	200 kg

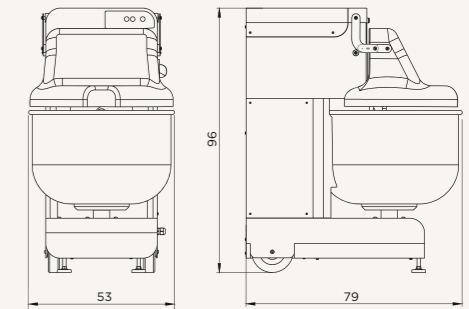
\*Le max et le min peuvent varier en fonction de l'hydratation de la pâte.

\*\*Pour pâtes dures, avec hydratation inférieure à 55 %, comme les pâtes aux œufs et le levain, réduire de la moitié la capacité maximale de pétrissage.

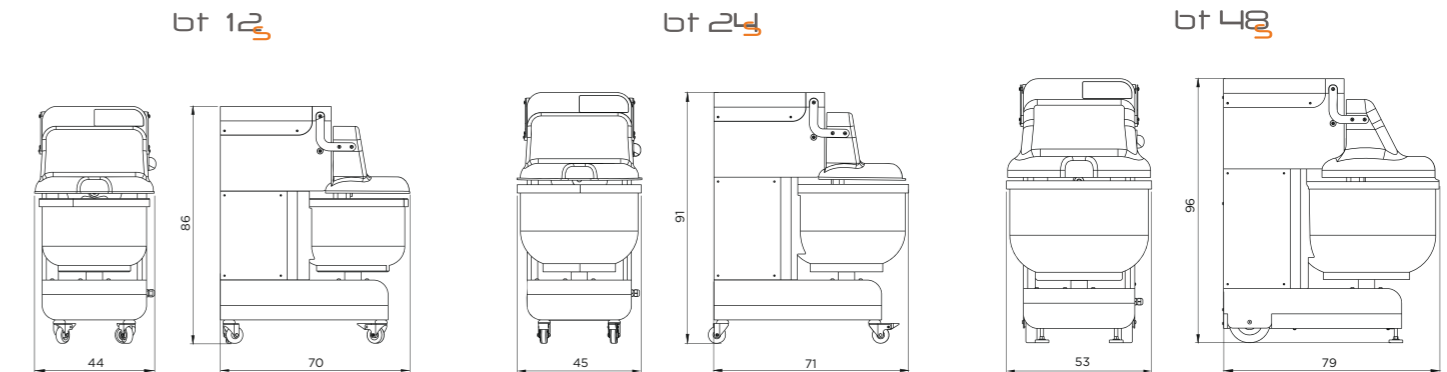
SERIE  
rs



Pizzaiola



SERIE  
bts



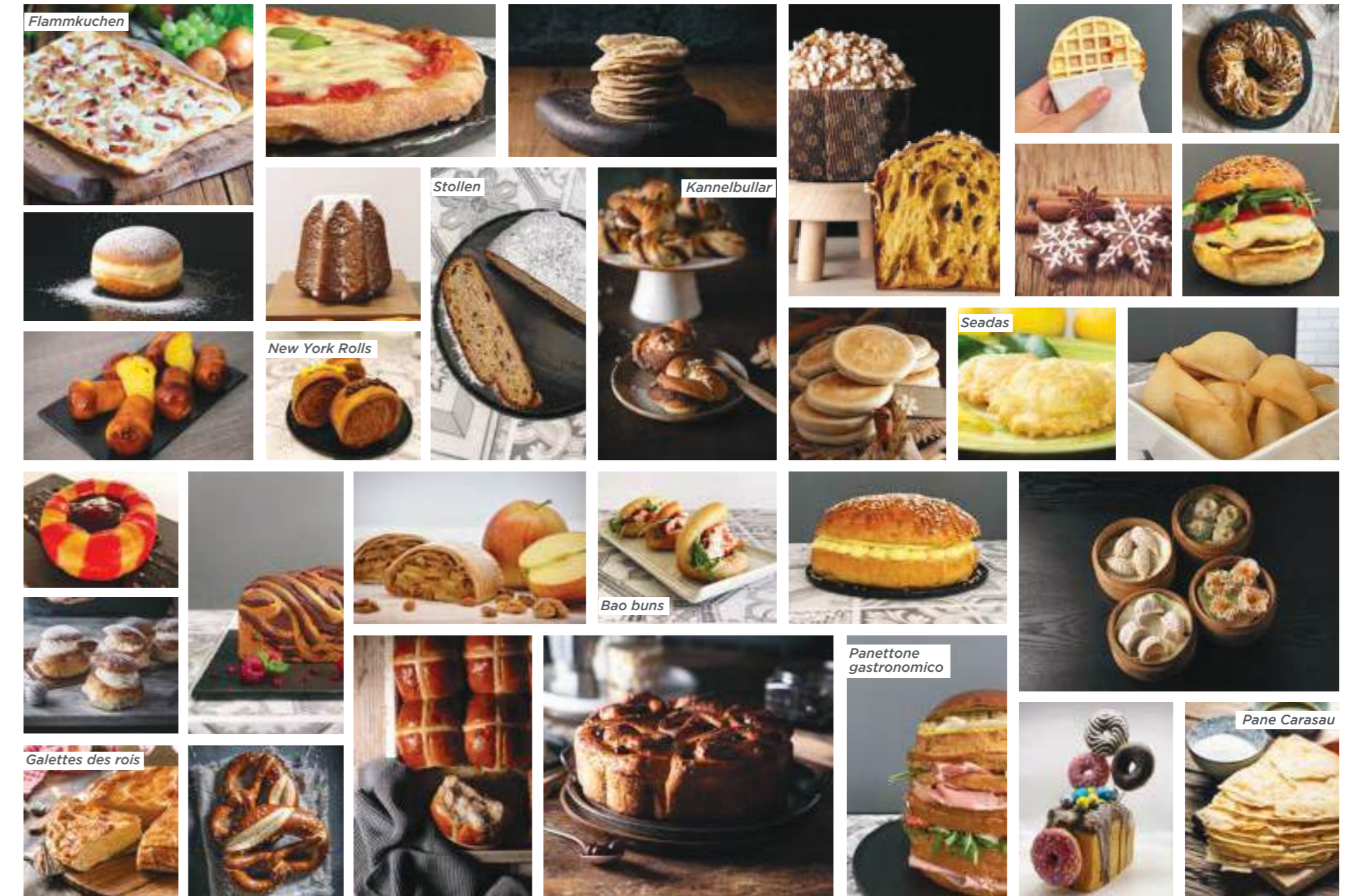


## **Polyvalence, c'est le mot d'ordre**

Les pétrins à bras plongeants Bernardi permettent le traitement de différents types de pâtes, se révélant être des alliés précieux et extrêmement polyvalents en laboratoire. Des grands classiques traditionnels aux expérimentations les plus créatives, en travaillant également de la meilleure façon possible les pâtes des recettes régionales du monde entier.

# Un pétrin, de nombreux types de pâte!

L'expérimentation en cuisine est la base de toutes les meilleures recettes. C'est pourquoi les pétrins Bernardi à bras plongeants sont conçus pour être polyvalents et accompagner les chefs et les pâtisseries dans la création et l'étude de leurs propositions. Des recettes de la tradition culinaire italienne, en passant par les spécialités régionales, jusqu'aux pâtes typiques des cuisines étrangères: la gamme Bernardi répond aux besoins de ceux qui recherchent un allié en laboratoire pour la préparation de différentes pâtes, plats et propositions afin d'élargir, d'enrichir et de compléter leur offre et leur carte.





## Sa Majesté, le Panettone Artisanal

Une étude menée par Panettone Day avec NielsenIQ montre que 3,4 millions de familles italiennes choisissent le panettone artisanal pendant la période de Noël, avec une croissance de +17,2 % par rapport à l'année précédente. Le marché des produits au levain de grande qualité est en effet un marché en croissance constante et très dynamique, avec une valeur de 133 millions d'euros en 2022 et une croissance à deux chiffres chaque année. Remarquables ont été les efforts de sensibilisation et d'éducation de notre palais, désormais de plus en plus attentif et capable de reconnaître (et de payer pour) la qualité artisanale, en Italie comme à l'étranger.



## Un pétrin à bras plongeants ne vit pas uniquement de produits au levain

La technologie des bras plongeants est synonyme d'excellence en matière de produits au levain. Mais même avec des préparations qui nécessitent des farines peu concentrées, des résultats extraordinaires sont obtenus. Le sablage de la pâte brisée, par exemple, bénéficie particulièrement du système plongeant grâce à un traitement lent et à une surchauffe minimale de la pâte. De même, cette technique permet de créer des pâtes fraîches aux œufs extraordinairement délicates, capables de surprendre même les palais les plus raffinés.



## **Bread paring & Co: les nouvelles tendances du pain de restauration**

Lorsqu'on parle de pâte levée en restauration, l'attention se porte immédiatement sur le pain. Aujourd'hui, la haute cuisine interprète cet aliment de manière contemporaine et innovante, lui redonnant un rôle primordial à table. Le pain de restauration contribue à créer le voyage sensoriel et l'expérience culinaire que le Chef renferme dans chacune de ses propositions. Désormais, c'est souvent ce dernier qui s'occupe personnellement de ces pâtes, signe de la valeur de cet ingrédient. Oui, car dans le Bread paring, le pain lui-même est considéré comme un ingrédient du plat à tous égards, capable de compléter le plat en équilibrant les saveurs, les arômes et les textures.



## **Panettone toute l'année... et partout dans le monde!**

Couronné "Ambassadeur de l'haute pâtisserie italienne dans le monde", le Panettone est le roi incontesté des tables italiennes et de plus en plus demandé à l'international, surtout s'il s'agit d'un produit artisanal. Ce dessert à la forme incomparable et à la saveur mémorable connaît une croissance exponentielle non seulement en termes de volumes mais aussi de saisonnalité: réinterprété avec des ingrédients différents, il trouve sa place à tout moment de l'année. Le Panettone d'Été notamment est l'occasion d'expérimenter de délicieuses associations comme le citron confit et le chocolat au yuzu ou la framboise et le chocolat noir. Un produit également valorisé par des températures plus douces qui mettent en valeur ses saveurs et son extraordinaire douceur et fondabilité.



## Happy hour & apéritif

Manifeste de convivialité, l'apéritif fait partie des formats culinaires italiens les plus appréciés des étrangers visitant le Bel Paese. La créativité des boissons et des cocktails est mieux renforcée lorsqu'ils sont accompagnés de finger food et de mini pâtisseries salées produites dans son propre laboratoire. Un format à haute valeur ajoutée et très distinctif, ainsi que facilement exportable partout.





## Produits au levain pour glaces: réinterprétés pour désaisonnaliser

La glace, on le sait, est synonyme d'été, même si ce n'est pas la saison la meilleure pour la déguster. Il suffit de penser aux températures élevées qui raccourcissent drastiquement le temps de conservation en faisant fondre excessivement la glace, compromettant sa dégustation optimale. Mais si le cornet reste un format typiquement estival, associer des glaces à des produits au levain permet de créer une proposition de valeur, adaptée à toutes les saisons. La brioche traditionnelle au tuppo qui contient le granité sicilien inspire ainsi des brioches, des Maritozzi et des croissants à associer à une glace artisanale de qualité. Le même croissant français peut devenir un délicieux cornet s'il est coupé en haut et rempli de glace fraîche. Les possibilités s'élargissent ensuite lorsqu'il s'agit de glaces gastronomiques associées à du pain miniature, de la focaccia ou des pâtisseries salées pour un apéritif gourmand ou un amuse-bouche inoubliable.





Les informations contenues dans ce catalogue ne sont pas contractuelles.  
La société se réserve le droit d'apporter des modifications esthétiques et fonctionnelles à ses produits sans préavis.



Copyright et crédits photo

