

il pasticcere
anno 34 - ottobre 2016

#7.16 PASTRY STARS • Maurizio Sarini / PASTRY SPECIAL • Pasticci / PASTRY FOCUS • Il salato in pasticceria / PASTRY STORY • Pasticceria
Artistica / Dotti / PASTRY LAB • Caringo / N. Scarpellini / PASTRY SCHOOL • Scuole di pasticceria / PASTRY VISION • Giusuè Puzio /
PASTRY EVENTS • L'École de Côté après a Milano

italiangourmet

re panettone®
festa del dolce milanese

RE PANETTONE

DOPPIO APPUNTAMENTO CON IL PANETTONE

Per il secondo anno consecutivo Re Panettone® propone un doppio appuntamento: a Milano il 26 e 27 novembre e a Napoli il 3 e 4 dicembre. Due sedi prestigiose, lo Spazio MegaWatt a Milano e il Salone degli Specchi del Grand Hotel Parker's a Napoli. Il format della manifestazione, che sin dalla prima edizione nel 2008 si è svolta a Milano e dall'anno scorso è approdata anche a Napoli, prevede esposizione, momenti di degustazione, incontri con i pasticceri, approfondimenti tematici e laboratori sensoriali. È una mostra mercato che ogni anno dà voce ai grandi nomi della pasticceria nazionale, a celebri lievitisti e al tempo stesso a nuovi talentuosi artigiani, tutti attentamente selezionati secondo un'indagine rigorosa. 40 pasticceri a Milano e 24 a Napoli, ciascuno con il proprio banco espositivo e ingresso libero per il pubblico che avrà la possibilità di assaggiare e acquistare i panettoni direttamente in sede al costo di 25€/kg il classico formato da chilo.

www.repanettone.it

pASTRY NEWS

RE PANETTONE

DOPPIO APPUNTAMENTO CON IL PANETTONE

Per il secondo anno consecutivo Re Panettone® propone un doppio appuntamento: a Milano il 26 e 27 novembre e a Napoli il 3 e 4 dicembre. Due sedi prestigiose, lo Spazio MegaWatt a Milano e il Salone degli Specchi del Grand Hotel Parker's a Napoli. Il format della manifestazione, che sin dalla prima edizione nel 2008 si è svolta a Milano e dall'anno scorso è approdata anche a Napoli, prevede esposizione, momenti di degustazione, incontri con i pasticceri, approfondimenti tematici e laboratori sensoriali. È una mostra mercato che ogni anno dà voce ai grandi nomi della pasticceria nazionale, a celebri lievitisti e al tempo stesso a nuovi talentuosi artigiani, tutti attentamente selezionati secondo un'indagine rigorosa. 40 pasticceri a Milano e 24 a Napoli, ciascuno con il proprio banco espositivo e ingresso libero per il pubblico che avrà la possibilità di assaggiare e acquistare i panettoni direttamente in sede al costo di 25€/kg il classico formato da chilo.

www.repanettone.it

STAFF ICE SYSTEM

Gioiello di tecnologia in pasticceria

Da Chef Ice System si è creato il primo robot da pasticceria a tutti gli effetti, capace di imitare le tecniche di lavoro di un pasticcere. Il robot è in grado di realizzare dolci e pasticcini in modo automatico, con un costo di produzione molto inferiore rispetto a quello di un pasticcere. Il robot è in grado di realizzare dolci e pasticcini in modo automatico, con un costo di produzione molto inferiore rispetto a quello di un pasticcere. Il robot è in grado di realizzare dolci e pasticcini in modo automatico, con un costo di produzione molto inferiore rispetto a quello di un pasticcere.

www.ice-system.com

MATELLATI

FAUCE COMPONIBILI PER DESSERT MULTIGUSTO

MateLLATI è un robot da pasticceria che è in grado di realizzare dolci e pasticcini in modo automatico, con un costo di produzione molto inferiore rispetto a quello di un pasticcere. Il robot è in grado di realizzare dolci e pasticcini in modo automatico, con un costo di produzione molto inferiore rispetto a quello di un pasticcere.

www.mateLLATI.com

PIZZA FRITTA

TESSUTI PER PERSONALIZZARE IL PUNTO VENDITA

Questo è il momento del giorno in cui le pasticcerie si vedono e si fanno per davvero. Questo è il momento in cui le pasticcerie si vedono e si fanno per davvero. Questo è il momento in cui le pasticcerie si vedono e si fanno per davvero. Questo è il momento in cui le pasticcerie si vedono e si fanno per davvero.

www.dipuntostudio.com