



presentano



Allegato– Demo  
C



**Relatore:** Chef-Barman Stefano Renzetti

**Target:** gelaterie e yogurterie

**Obiettivo:** riuscire a dare un'impronta nuova al proprio locale attraverso proposte originali e ricerca di qualità

**Programma:** La dimostrazione avrà inizio alle ore 9.00 e si concluderà verso le ore 12.00; durante la giornata verranno illustrate proposte di facile realizzazione che ti permetteranno di diversificare l'offerta del tuo locale richiamando clientela

- ♥ **Yogorello per gelato**—suggerimenti sull'utilizzo del nostro **Yogorello per Gelato**; con l'ausilio di una macchina soft ti aiuteremo a creare un ottimo gelato espresso di qualità superiore, sano gustoso e goloso.

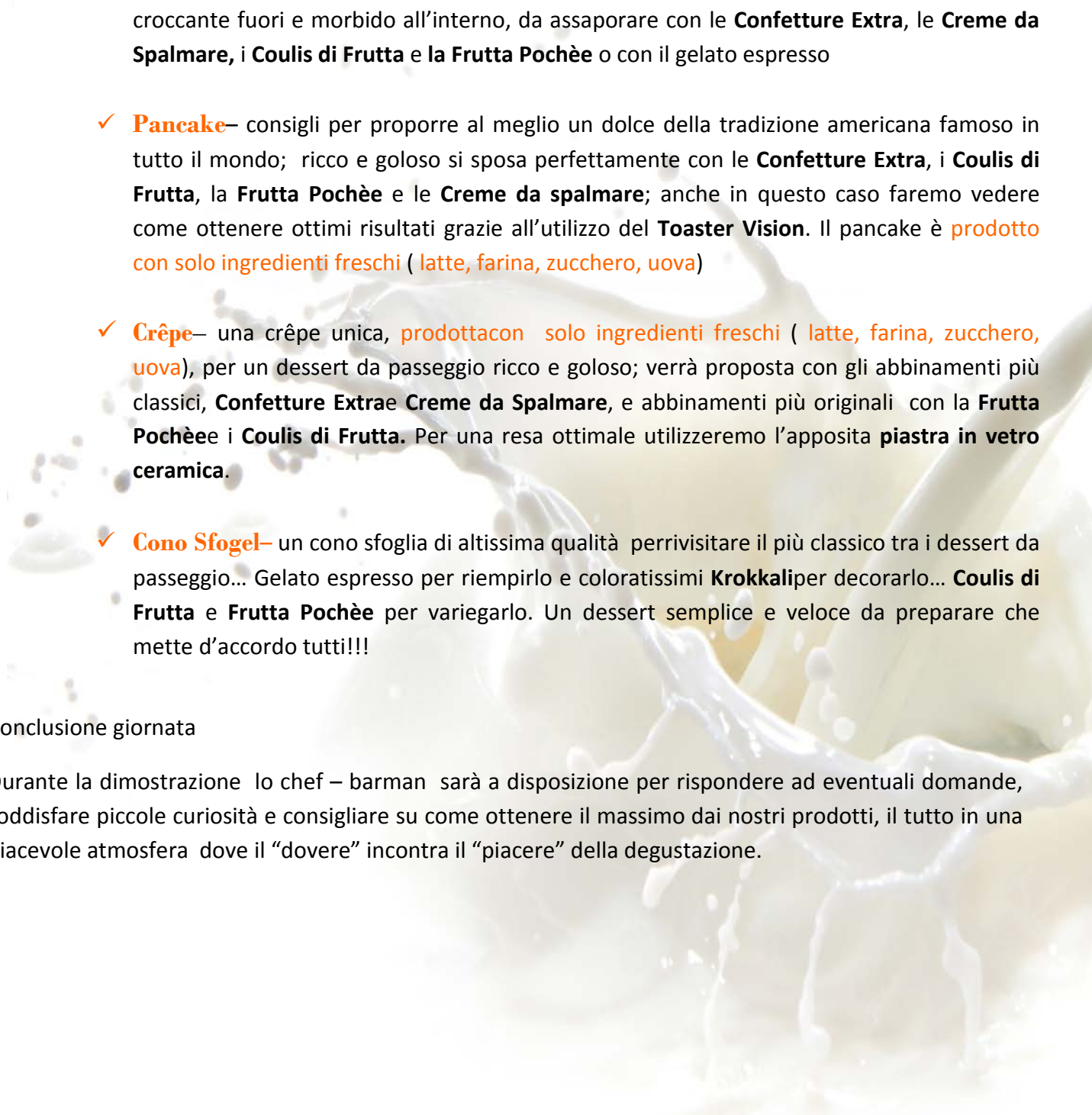
Grazie alla materia prima impiegata il nostro gelato espresso è perfetto per essere assaporato puro o arricchito con i **Coulis di Frutta**, la **Frutta Pochèe** e le coloratissime granelle della linea **Krokkali**

- ♥ **Yogorello da bere**-consigli per bevande base yogurt da personalizzare con i nostri **Fruishake e FruiJuicee Coulis di Frutta** a seconda dei gusti del cliente. Utilizzando la **Frutta Pochèe** potrai, inoltre, ottenere un originale e gustosissimo "Mangia e Bevi"

- ♥ **I dessert da passeggio**

- ✓ **Venezianina**—consigli su come preparare al meglio la **Venezianina** utilizzando "La Coccinella" per ottenere un perfetto dessert da passeggio giocando con l'accostamento caldo-freddo; vedremo come farcirla in maniera semplice e veloce con il gelato espresso accompagnato ai nostri **Coulis di Frutta**, **Frutta Pochèe** e i **Krokkali** per una ricetta ancora più accattivante.

Proporremo, inoltre, la **Venezianina** anche con le **Confetture Extra** e le **Crema da Spalmare**

- 
- ✓ **Waffel naturale e waffel cacao** – suggerimenti su come proporre al meglio un dessert che piace a grandi e piccoli; grazie a semplici accorgimenti come l’innovativo metodo di riscaldamento a raggi infrarossi del nostro **Toaster Vision**, avremo un dessert unico, croccante fuori e morbido all’interno, da assaporare con le **Confetture Extra**, le **Crema da Spalmare**, i **Coulis di Frutta** e la **Frutta Pochée** o con il gelato espresso
  - ✓ **Pancake**– consigli per proporre al meglio un dolce della tradizione americana famoso in tutto il mondo; ricco e goloso si sposa perfettamente con le **Confetture Extra**, i **Coulis di Frutta**, la **Frutta Pochée** e le **Crema da spalmare**; anche in questo caso faremo vedere come ottenere ottimi risultati grazie all’utilizzo del **Toaster Vision**. Il pancake è **prodotto con solo ingredienti freschi** ( latte, farina, zucchero, uova)
  - ✓ **Crêpe**– una crêpe unica, **prodotta con solo ingredienti freschi** ( latte, farina, zucchero, uova), per un dessert da passeggio ricco e goloso; verrà proposta con gli abbinamenti più classici, **Confetture Extra** e **Crema da Spalmare**, e abbinamenti più originali con la **Frutta Pochée** e i **Coulis di Frutta**. Per una resa ottimale utilizzeremo l’apposita **piastra in vetro ceramica**.
  - ✓ **Cono Sfogel**– un cono sfoglia di altissima qualità per rivisitare il più classico tra i dessert da passeggio... Gelato espresso per riempirlo e coloratissimi **Krokkaliper** decorarlo... **Coulis di Frutta** e **Frutta Pochée** per variegare. Un dessert semplice e veloce da preparare che mette d’accordo tutti!!!

#### Conclusione giornata

Durante la dimostrazione lo chef – barman sarà a disposizione per rispondere ad eventuali domande, soddisfare piccole curiosità e consigliare su come ottenere il massimo dai nostri prodotti, il tutto in una piacevole atmosfera dove il “dovere” incontra il “piacere” della degustazione.