

Braims

Perché la vostra arte esige il meglio.

Creme vegetali la guida



Suld^y

Wippy

Creme vegetali: le caratteristiche

Panne animali e creme vegetali: distinzioni tecniche

	CREME VEGETALI	PANNA FRESCA	PANNA UHT
Tipologia di grassi	Grassi vegetali	Grassi animali	Grassi animali
% di grassi	15 - 35 %	circa 35%	36 - 40%
Trattamento termico	UHT 135 - 145 °C	Pastorizzazione 75 - 85 °C	UHT 135 - 145 °C
Shelf life	5 - 6 mesi	1 - 3 settimane	3 - 5 mesi
Conservazione	4 - 20 °C	4 - 6 °C	4 - 10 °C

Le esigenze del pasticciere sono differenti in base alle diverse applicazioni

Farcitura

Volume di montatura
Struttura e consistenza
No sineresi
Miscelabilità
(liquidi-solidi)

Decorazione

Lucentezza
Struttura e consistenza
Colore
No sineresi
Resistenza a indurimento
Stabilità in congelamento

Nel prodotto finito

Gusto
Freschezza
Solubilità
Colore
Lucentezza

Perchè usare le creme vegetali?

Consistenza e struttura ottimali
Elevata tolleranza alle temperature
Grande lavorabilità

Le 10 regole d'oro

Qualche piccolo suggerimento pratico per ottenere il miglior risultato nell'impiego delle creme vegetali e delle panne in pasticceria.

Ottime prestazioni per risultati eccellenti!

1  Conservare i brick nel frigorifero (5-10°C) per avere il prodotto pronto all'uso.

2  Dare sempre un'occhiata alle modalità d'uso ed aree applicative riportate sulla confezione.

3  Montare i prodotti tra 5° e 8°C con bacinella fredda per ottenere le migliori prestazioni.

4  Se si usa una planetaria o sbattiuova, accertarsi che la velocità sia elevata: minimo 250 giri al minuto.

5  Evitare ogni sbalzo di temperatura al brick ancora da usare.

6  Se si aggiunge zucchero, farlo prima di montare.

7  Se si utilizza del prodotto esistente con aggiunta di nuovo prodotto fresco, che abbiano la stessa temperatura. Inoltre sbattere nuovamente il tutto prima dell'uso.

8  Ogni prodotto ha il suo tempo ideale di montatura, da circa 2 sino a un massimo di 6 minuti.

9  Se si usa un montapanna, regolare la vite di erogazione.

10  Pulire la bacinella alla fine di ogni lavorazione prima di montare di nuovo il prodotto.

Braims

Perché la vostra arte esige il meglio.

Sux



Codice: 4304

Crema da montare
zuccherata a base
di grassi vegetali,
concentrata

Applicazioni

- Farciture
- Gelati
- Semifreddi

Caratteristiche e punti di forza

- Formulazione unica
- Grande versatilità di utilizzo
- Gusto delicato simile alla panna fresca
- Migliora le prestazioni della panna

Brains

Perché la vostra arte esige il meglio.

Argomentazioni di vendita

"Da sempre uso panna animale perché il gusto della panna è inconfondibile. Tuttavia, soprattutto quando fa caldo, ho problemi in tenuta."

Sux è la perfetta alternativa alla panna animale. Il suo gusto leggero e la **rapida solubilità al palato** lo rendono **molto simile alla panna animale**.

Inoltre, può essere utilizzato in aggiunta alla panna animale, come **miglioratore/stabilizzatore della panna stessa** (v. pagina successiva).

"Sono solito usare la crema vegetale ma vorrei qualcosa di più, senza rinunciare alla lavorabilità della crema vegetale."

Sux è il prodotto ideale: è infatti una crema vegetale, ma **il suo gusto è molto simile a quello della panna animale**.

Grazie alla sua formulazione, permette di ottenere **prodotti finiti di altissima qualità**.

"Posso utilizzare Sux nelle preparazioni di gelateria?"

Sì, Sux è il prodotto ideale per **tutte le applicazioni di gelateria, dai semifreddi ai gelati**.

CONCORRENTI PRINCIPALI

- Panna fresca
- Panna UHT (panna Elena, panne Debic, panne KEN)
- Altre creme vegetali

CONFRONTO CON LA CONCORRENZA Caratteristiche e Prestazioni

SUX



PANNA UHT



PANNA FRESCA



TARGET

- Utilizzatori di panna animale fresca o UHT
- Utilizzatori di crema vegetale che cercano gusto e caratteristiche superiori

Sux & Panna

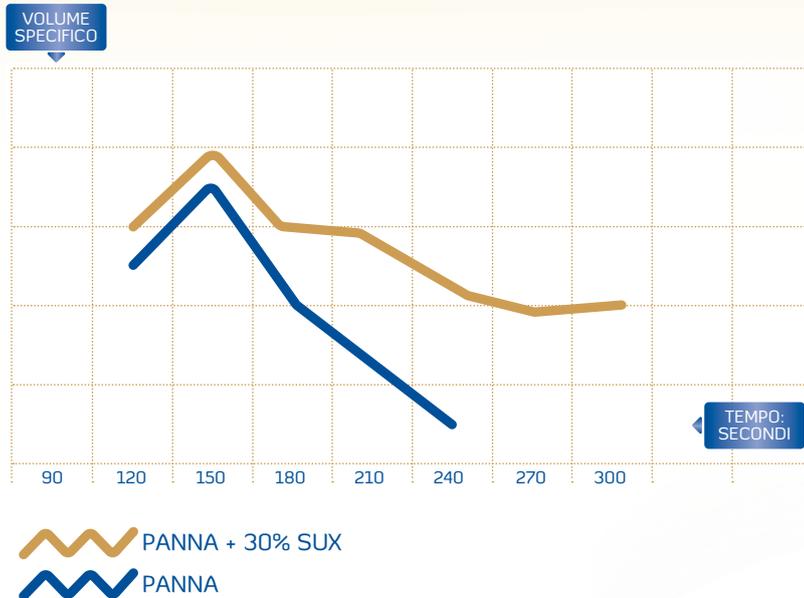
Sux è il prodotto perfetto per migliorare le prestazioni della panna animale

Grazie alla sua formulazione, conferisce alla panna ottimali consistenza e struttura che la rendono perfetta per farcire ma anche per decorare. Inoltre aumenta la tolleranza alle temperature sia in lavorazione che nel prodotto finito.

	GUSTO E SOLUBILITÀ	STRUTTURA E CONSISTENZA	MIGLIOR COSTO IN USO
Panna	★★★★	★	★★
70% Panna + 30% Sux*	★★★	★★★	★★★
70% Sux + 30% Latte	★★	★★★★	★★★★

* è possibile aggiungere sul peso totale del composto dal 10 al 40% di Sux a seconda del risultato desiderato

Sux migliora il volume e la stabilità della panna



Suldy



Codice: 4401

Crema da montare
zuccherata a base
di grassi vegetali,
pronta all'uso

Applicazioni

- Decorazione
- Farcitura
- Semifreddi

Caratteristiche e punti di forza

- Affidabilità sul
prodotto finito
- Versatilità di utilizzo

Argomentazioni di vendita

“Lavoro parecchio per le cerimonie e quindi preparo torte molto decorate, tuttavia, soprattutto con il caldo, mi preoccupa la tenuta.”

Suldy è l'ideale per la **decorazione dei dolci**, sia da solo che **in combinazione con Sux o con la panna fresca**, in quanto **garantisce una tenuta perfetta**, che si traduce in un risultato ottimale sul prodotto finito.

“Cerco un prodotto versatile, da poter usare nelle farciture e nei semifreddi.”

Suldy è il prodotto che risponde alle tue esigenze: **può essere utilizzato in farcitura**, solo o miscelato fino al 50% con panna, creme o frutta. Conferisce inoltre **consistenza e struttura ai semifreddi**.

CONCORRENTI PRINCIPALI

- Hoplà
- Vegetop Debic

CONFRONTO CON LA CONCORRENZA Caratteristiche e Prestazioni

SULDY
★★★★

HOPLÀ
★★★★

VEGETOP DEBIC
★★★

PUNTI DI FORZA DI SULDY

SULDY vs HOPLÀ

- miglior tenuta
- miglior miscelabilità

SULDY vs VEGETOP DEBIC

- miglior tenuta
- miglior volume specifico

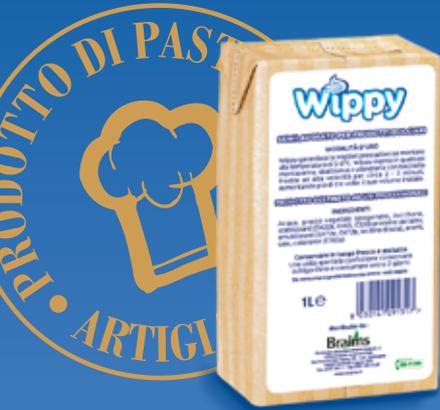
TARGET

- Utilizzatori di crema vegetale
- Chi taglia la crema vegetale con la panna animale

Braims

Perché la vostra arte esige il meglio.

Wippy



Codice: 4403

Crema da montare
zuccherata a base
di grassi vegetali,
pronta all'uso

Applicazioni

- Decorazione
- Farcitura

Caratteristiche e punti di forza

- Flessibilità e versatilità di utilizzo
- Altissima resa
- Delicatezza nel gusto

Braims

Perché la vostra arte esige il meglio.

Argomentazioni di vendita

“Cerco un prodotto che mi garantisca un'alta resa.”

Wippy, grazie alla sua **grande capacità di inglobare aria**, garantisce un **elevato sviluppo** (tra i più alti sul mercato) e, di conseguenza, **un'ottima resa**.

“Nel mio negozio propongo una grande varietà di dolci: lavoro con diversi tipi di frutta e creme. Il mio prodotto ideale è una crema vegetale estremamente tollerante, che sopporti ogni tipo di stress.”

Wippy è il prodotto che stai cercando. Garantisce **un'elevata miscelabilità** senza perdere volume e consistenza. Puoi infatti **personalizzarlo miscelandolo fino al 50% con panna**, creme pasticciare, frutta, succo, cioccolato e paste aromatizzanti **senza temere cali nelle prestazioni**.

CONCORRENTI PRINCIPALI

- Hualà
- MasterMartini

CONFRONTO CON LA CONCORRENZA Caratteristiche e Prestazioni

	HUALÀ	MASTERMARTINI
WIPPY ★★★★★	★★★★★	★★★★★
	HOPLÀ	VEGETOP DEBIC
	★★★★★	★★★★★

PUNTI DI FORZA DI WIPPY

WIPPY vs HUALÀ

- miglior miscelabilità
- miglior consistenza

WIPPY vs HOPLÀ

- miglior miscelabilità
- miglior consistenza

WIPPY vs MASTERMARTINI

- miglior miscelabilità
- miglior volume specifico

WIPPY vs VEGETOP DEBIC

- miglior miscelabilità
- miglior volume specifico
- miglior consistenza

TARGET

- Utilizzatori di crema vegetale
- Chi taglia la crema vegetale con la panna animale o con altri ingredienti



CODICE: 4304

CARTONE: 16 bricks da 1 lt

Suld^y

CODICE: 4401

CARTONE: 16 bricks da 1 lt

Wippy

CODICE: 4403

CARTONE: 16 bricks da 1 lt

Brains

Viale Santa Maria della Croce, 12 - 26013 Crema (CR)
Tel. 0373 896.1 - Fax 0373 896.589

Servizio Tecnico

800-017066