



QUANDO LA PANNA PUÒ FARE LA DIFFERENZA

ESALTA I SAPORI, LEGA GLI INGREDIENTI TRA LORO,
DÀ CORPOSITÀ E CREMOSITÀ AI DRINK,
PERMETTE DI CREARE TEXTURE INSOLITE:
LA RISCOPERTA DELLA PANNA IN MISCELAZIONE

di Andrea Mongilardi

108
bg 03/20

Uso, abuso, demonizzazione, accantonamento, riscoperta: è il ciclo di vita che caratterizza molti prodotti nella storia della miscelazione. Prodotti che diventano di moda, vengono usati senza più badare al come (ogni ingrediente va conosciuto e rispettato, se si vuole esaltare e far risaltare) per poi essere messi da parte in attesa di una loro riscoperta.

Per la panna in miscelazione è arrivato il momento della riscoperta: lo ha confermato la seconda edizione di Sweet&Shake Cup,