

# York Evolution

Volete realizzare lievitati più dorati e appetitosi, che mantengono a lungo la loro fragranza? Il segreto per avere pane, grissini, pizze e focacce buoni come non mai si chiama YORK EVOLUTION IRCA, il **miglioratore enzimatico** tecnologicamente più avanzato che garantisce un'elevata tolleranza nei tempi di lievitazione e assicura uniformità di risultati eliminando i problemi derivanti da inaspettate variazioni di temperatura. Capace di conferire volumi elevati anche in presenza di sollecitazioni e vibrazioni meccaniche, York Evolution corregge anche le fluttuazioni reologiche delle farine. Può essere impiegato in ogni tipo di pane (D.M. n° 209 del 27/02/1996) e può essere aggiunto agli impasti diretti ad alle bighe.

## ROSETTE SOFFIATE

### Primo Impasto

Farina "forte" 10 kg

Acqua 4,8 kg

Lievito di birra 100 gr

Impastate tutti gli ingredienti e mettete a lievitare per 16-20 ore a temperatura ambiente (20-22°C).

### Secondo impasto

Farina "forte" 3 kg

Acqua 2 kg

YORK 200 gr

Sale 250 gr



Impastate tutti gli ingredienti insieme al primo impasto (la temperatura dell'impasto deve essere di 20-22°C). Cilindrate per 3 minuti circa, formate i pastoni del peso voluto e ungeteli con olio d'oliva. Fate lievitare per 40-50 minuti, tranciate, stampate, coprite con teli di plastica, oppure mettete in cella di lievitazione per 40-50 minuti. Cuocete a 250-260°C con molto vapore per 15-18 minuti.



Eurodolce Srl  
via dell'industria, 92-94 31052  
Maserada sul Piave (TV)  
tel. 0422 777628 - Mail: info@eurodolce.it

Da oltre 30 anni siamo il punto di riferimento nella distribuzione di materie prime per i professionisti di panificazione, pasticceria, gelateria, bar e ristorazione delle province di Treviso, Belluno e Pordenone e nella zona del litorale veneziano.

[www.eurodolce.it](http://www.eurodolce.it)



Segui Eurodolce S.r.l. su Facebook per restare aggiornato sulle ultime novità!



# GOLOSI GUSTI

Trimestrale di informazione del Gruppo 3A

## COMUNICARE POSITIVAMENTE CON IL CLIENTE

Rispetto al passato, in un mercato sempre più saturo e concorrenziale, dove i prodotti sono sempre più simili e il consumatore è sempre più evoluto e meno fedele, è necessario aumentare la percezione del valore tramite altri elementi, come l'esperienza di acquisto e di consumo.

Non basta produrre e presentare un buon assortimento prodotti, è soprattutto necessario creare una relazione di valore all'interno della quale il cliente abbia modo di percepire la qualità delle nostre materie prime, dei nostri processi produttivi e si senta al centro della nostra attenzione.

Katherine Barchetti (responsabile di successo di una grande catena commerciale) non a caso raccomanda:

*"I profitti sono una ricompensa che si ottiene per essersi presi cura dei clienti e per aver creato un ambiente motivante per i collaboratori"*  
(Ken Blanchard - esperto di management)

*"assicuratevi un cliente, non una vendita"*

Lo strumento più efficace che abbiamo a nostra disposizione per trasformare l'incontro col nostro cliente in un'esperienza gratificante, che lo fidelizzi e lo stimoli a parlare bene di noi è senza dubbio la Comunicazione. Tutto nel nostro punto vendita comunica qualcosa: arredamento, pulizia, profumi, colori, assortimento, luminosità, rumori, ordine...ma soprattutto la passione che mettiamo nel nostro lavoro e la cortesia, il rispetto, il calore e il senso di amicizia e di riconoscenza che riusciamo a dimostrare e trasmettere a tutti i clienti che entrano nel nostro negozio.

La nostra capacità di comunicare empaticamente è un elemento cruciale per fare la differenza nell'esperienza di acquisto, aumentare la fedeltà della nostra clientela e migliorare i nostri bilanci.

Claudio Scalco  
Formatore e business coach

*"Esiste un solo capo supremo nella nostra attività: il cliente. Il cliente può licenziare tutti nell'azienda, dal titolare in giù, semplicemente spendendo i suoi soldi da un'altra parte".*

(Sam Walton - Fondatore di WalMart).

Per andare incontro alle attuali esigenze dei consumatori, che richiedono sempre più prodotti salubri e rispettosi dell'ambiente, Irca ha realizzato una nuova linea senza olio di palma per la pasticceria. La gamma dei nuovi palm oil free comprende surrogati di cioccolato, creme, preparati per lo spolvero, prodotti alla mandorla e paste di zucchero.

### SURROGATI DI CIOCCOLATO

KIRONCAO SP è un surrogato dal colore intenso a base di grassi non idrogenati. KIRON WHITE SP è un surrogato dal colore bianco chiaro a base di grassi non idrogenati



### CREMIRCA

Disponibile nei gusti LIMONE e ARANCIA SP, Cremirca è una crema idratata di altissima qualità. Grazie alla sua morbida consistenza è già pronta per l'uso.



### MANTECA SP

Una pasta di mandorle molto ben lavorabile e pratica, perfetta per realizzare i Petit-fours.



### PREPARATI PER PASTICCERIA

BIANCANEVE BC è una polvere zuccherina per lo spolvero dei dolci.

HAPPYCACAO BC è un preparato al cacao per lo spolvero dei dolci. Entrambi i preparati non assorbono umidità e sostanze grasse.



### PASTA DAMA TOP SP

Pasta di zucchero modellabile bianca, adatta tanto alle decorazioni semplici che alle torte monumentali.



### CREME DI CIOCCOLATO

NOCCIOLATA PREMIUM è una crema spalmabile al gusto gianduia, ricca di nocciole (16%) e cacao. NOCCIOLATA SP è una crema al gianduia di qualità superiore e dall'elevata spalmabilità. NOCCIOLATA E SP è una crema spalmabile alternativa alla Nocciolata SP. Ha un gusto di cacao più accentuato e meno intenso di nocciola. MORELLINA BITTER SP è una pasta morbida con gusto molto intenso di cacao. COVERCREAM BIANCO SP E CIOCCOLATO SP sono creme finissime, appositamente studiate per glasse e coperture di profiteroles, torte e semifreddi. Ideali come ripieno di cioccolatini e farciture per pasticceria. CUKI-CREAM GIANDUIA SP E CIOCCOLATO SP sono creme spalmabili al gusto di gianduia e cioccolato. Particolarmente indicate per la farcitura ante-forno di crostate, tartellette, grispy, fagottini di frolla o di sfoglia e danish pastries. CHOCOSMART CIOCCOLATO SP è una pasta al cioccolato fondente ideale per coperture e glassature di torte, bignè, Sacher e semifreddi.



Stabile anche a bassa temperatura può essere aromatizzata a piacere.

