Nowe trendy w produkcji lodów i nie tylko

W czterech miastach na południu Polski: we Wrocławiu, w Gliwicach, Krakowie oraz Rzeszowie odbyły się Seminaria Lodziarskie organizowane przez Przedsiębiorstwo Savpol. Współorganizatorami tego cyklu szkoleń były firmy: Fabbri, Miran Wafel, Valmar Global oraz, po raz pierwszy, Coldelite i ICB Tecnologie.

Spotkania dotyczyły głównie lodów, ale przedstawiono również praliny, babeczki, tarty i wiele innych wyrobów. Była też sposobność do zaprezentowania maszyn i urządzeń do produkcji lodów i sorbetów, różnych wersji ekspresów do kawy lub podgrzewaczy do czekolady.

Przedstawiono najnowsze trendy w produkcji lodów prezentowane przez firmę Fabbri, które dominowały podczas Międzynarodowego Salonu Lodziarstwa, Wyrobów Cukierniczych i Piekarskich SIGEP w Rimini. Tematykę lodów przedstawiał Raffaele Derosa, przy czynnym udziale technologa firmy Savpol, Szymona Wolańskiego. *Trudno wymyślić dzisiaj coś nowego* – mówił Raffaele Derosa – *jednak Fabbri stara się zawsze coś przygotować; tym razem szczególną uwagę poświęciliśmy walorom zdrowotnym naszych produktów i lodów.* Prezentacje rozpoczęto od produkcji i degustacji lodów wegańskich, produkowanych na bazie mleka sojowego i śmietanie roślinnej (ewentualnie mleku kokosowym) o smaku śmietankowym i czekoladowym. Jak zaznaczył prowadzący, powyższa propozycja może być kierowana również do osób ze skazą białkową. Pozostałe propozycje to lody o smaku Panettone (włoskiej babki), Wafel (Prince Polo), czy Gumy balonowej. Te ostatnie firma Fabbri proponuje w dwóch kolorach: niebieskie dla chłopców, różowe dla dziewcząt. *Nie trzymajcie się sztywno receptur* – kontynuował Raffaele Derosa – *można np. ograniczyć dodatek cukru lub innych składników, według gustów klientów.* Lody gruszkowe i arbuzowe, to kolejne smaki zaproponowane do degustacji i jak zapewniano oferowane na wiosnę w specjalnej promocji. Prowadzący zwrócił uwagę na dobór nazw do produkowanych lodów, np. lody migdałowe można nazwać lodami marcepanowymi. Podkreślił również, że warto wykorzystać modę na produkty bezglutenowe informując klientów, że takie produkty mamy w swojej ofercie.

Jak lody podać? Kubki, rożki, pucharki, tulipany jedno- lub dwukolorowe, a może wybranej grupie klientów zaproponować wafle bezglutenowe? Te liczne rozwiązania przedstawiał Ryszard Cała z firmy Miran Wafel.

Ważnym składnikiem lodów jest powietrze. Lody przygotowywano za pomocą nowoczesnych urządzeń dostępnych w firmie Savpol. Szczegółów dotyczących ich obsługi oraz parametrów technicznych można było dowiedzieć się od przedstawicieli producentów. Ciekawą propozycją były urządzenia do produkcji lodów z kawałkami owoców.

Podczas seminarium technolodzy firmy Savpol przygotowywali praliny z nadzieniami Fabbri, które mogą być uzupełnieniem oferty lodowej. Podobne nadzienia wykorzystano przy kruchych babeczkach i tartach, które podawano ze świeżo parzoną kawą.

■ Dzięki odpowiednim urządzeniom można uzyskać bardziej lub mniej puszyste lody.

■ Do gliwickiej siedziby firmy Savpol przybyło wielu zainteresowanych lodziarzy i cukierników.

■ Babeczki mogą być uzupełnieniem oferty lodowej.

Przekazanie wiedzy i umiejętności, wymiana doświadczeń pomiędzy uczestnikami, rozmowy dotyczące problemów technologicznych to podstawowe cele stawiane sobie przez organizatorów, które po raz kolejny zostały spełnione. **L.K.**