

Ovoneve®

ALBUMINE ALTOMONTANTI STABILIZZANTI IN POLVERE

L'albume che ti risolve i problemi
Ovoneve monta il 25% in più rispetto all'albume fresco,
ed è 5 volte più stabile!*

Scelto dalla Nazionale Italiana Pasticceri

L'albume in pasticceria e in gelateria è un ingrediente fondamentale, particolarmente apprezzato come montante, legante, gelificante ed addensante.

Purtroppo l'uso dell'albume fresco presenta due ordini di problematiche:

- quella igienica, data l'estrema deperibilità di questa materia prima e le problematiche connesse con il suo stoccaggio.
- quella tecnologica, data l'irregolarità di comportamento, causata dalla poca omogeneità dei contenuti di proteine e zuccheri. Per risolvere questi problemi, evitare l'uso di additivi montanti, addensanti e leganti e tornare così alla naturalità è nato OVONEVE: un prodotto con tutti i vantaggi dell'albume fresco... e nessuno dei difetti.



**Il Maestro Pasticcere
Pier Paolo Magni**

Mi è stato chiesto dall'amico Leonardo (l'inventore di Ovoneve) di utilizzare in alcuni miei lavori in CAST Alimenti il suo prodotto OVONEVE per verificarne l'applicabilità in alcune preparazioni della pasticceria e della gelateria.

Devo subito dire che Leonardo Ricci è una persona squisita e allegra ma anche preparata, attenta, e che i suoi prodotti avranno sicuramente un grande futuro.

Personalmente posso dire (come si potrà vedere nelle schede allegate) che i risultati ottenuti sono ottimi, dalla meringa alle decorazioni, tutto ha una tenuta particolare (albume, ghiaccia per decorazioni, meringa cotta ecc...).

Sicuramente questo prodotto innovativo ha bisogno di essere "capito" e usato come da indicazione delle "schede di preparazione", ritengo che molta attenzione vada riservata alla preparazione "Idratazione di Ovoneve", per ottenere il totale gonfiamento e diluizione nell'acqua, che, di conseguenza, permetterà alla massa di montare benissimo, trattenendo la parte liquida.

Mi piace pensare di eliminare le graniture anche in eccessiva montatura, e che non avvenga sineresi se mescolo con panna montata. Questa e altre positività notate mi hanno fatto apprezzare particolarmente Ovoneve ed invito i miei colleghi pasticceri/gelatieri a provarlo, sicuro di consigliare loro un ottimo prodotto.

Pier Paolo Magni

Brescia, 28 ottobre 2003



Ovoneve è stato scelto come albume dalla Squadra Nazionale Italiana di Pasticceria, dalle più prestigiose compagnie di navigazione presenti nel mediterraneo, da prestigiosi pasticceri, gelatieri e ristoratori europei.

