

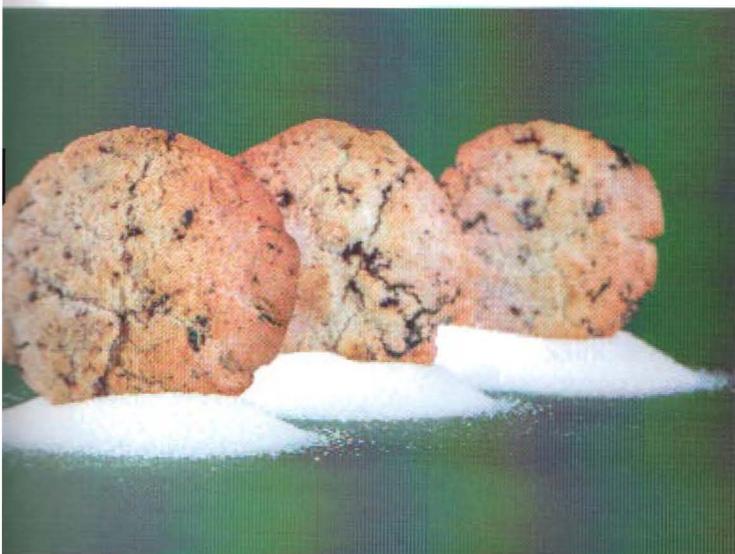
# COOKIES VEGANI CON I NUOVI ZUCCHERI D'UVA NATURALIA

Inizia il nostro viaggio alla scoperta degli zuccheri cristallini d'uva, frutto del know-how esclusivo di Naturalia Ingredients. Un modo di dolcificare naturale e consapevole che risponde alle esigenze del consumatore odierno, attento alla salute e alla sostenibilità

Saliamo sul nostro "Discovery" per esplorare nuovi modi di fare pasticceria - tradizionale e moderna - con un approccio attento alle esigenze alimentari degli attuali stili di vita. Al timone uno specialista del settore, **Maurizio De Pasquale**, il quale ci invita a rivolgere lo sguardo verso gli ingredienti del futuro, nati dal connubio tra natura e tecnologia, come gli **zuccheri cristallini d'uva di Naturalia Ingredients**.



**MAURIZIO DE PASQUALE**, esperto di pasticceria salutistica, si fa interprete degli zuccheri cristallini d'uva Naturalia Ingredients. Ci propone su questo numero, e le prossime 5 uscite, una carrellata di prodotti di pasticceria ispirati al tema dell'esplorazione di nuovi mondi.



## THE THREE MOONS

- 200 g Amido di mais
- 90 g **crystalSWEETGRAPE**
- 100 g Bevanda di riso
- 5 g Bicarbonato di sodio
- 60 g Olio di girasole
- 40 g Burro di cacao
- 8 g Sciroppo di glucosio
- 3 g Fibra di agrumi
- 80 g Farina di grano saraceno scuro

Amalgamate tutti gli ingredienti. Lasciate riposare il composto ottenuto per circa 2 ore a +4°C. Formate delle sfere del peso voluto, posizionate in teglia con carta da forno e cuocete a 170°C per circa 15 minuti.

### **crystalFRUCTOGRAPE** (FRUTTOSIO)

Più dolce del saccarosio di oltre il 30%, è possibile utilizzarlo a dosi inferiori. Ideale per prodotti a ridotto contenuto calorico. La superiore capacità nel mantenere l'umidità (rispetto al saccarosio) aiuta i prodotti da forno a rimanere freschi e con una migliore doratura, ottimizzando la shelf-life. **Esalta il sapore naturale** della frutta nelle torte e nei preparati.



### **crystalDEXTROGRAPE** (DESTROSIO)

Il destrosio **accelera la lievitazione** ed è un substrato immediatamente disponibile alla fermentazione, favorendo il rilascio di anidride carbonica. Inoltre, **migliora la doratura** dei prodotti da forno.



### **crystalGRAPESUGAR** (ZUCCHERO D'UVA)

**Sostituisce gli sciroppi di zucchero liquido** (zucchero invertito) in torte, creme e ripieni di frutta, esaltando il sapore naturale della frutta. **I prodotti da forno conservano freschezza e doratura**, grazie alla superiore capacità nel mantenere l'umidità, migliorando la shelf-life.

