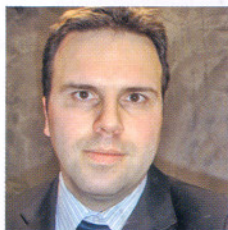


Da anni Délifrance propone al pasticciere prodotti surgelati di elevata qualità per venire incontro alle sempre maggiori esigenze in fatto di diversificazione e aumento della produzione. A fronte di un'intensificazione delle richieste abbiamo rivolto a Franck Bocquet, general manager di Délifrance Italia, alcune domande in vista di una migliore conoscenza del loro prodotto e di un suo uso ottimale in laboratorio. Come si caratterizza la vostra proposta? "Il prodotto Délifrance rispetta le tradizioni dell'arte

Inchiesta Speciale

pasticcera. La peculiarità del nostro assortimento, infatti, risiede nell'esclusivo utilizzo di materie prime selezionate. Una di queste è sicuramente il burro, ingrediente base della tradizione pasticceria.

Frank Bocquet



Oggi come ieri DéliFrance utilizza burro di origine controllata per la sua croissanterie di alta qualità". Quali sono le sue peculiarità che facilitano l'attività del pasticcere? "Il lavoro dell'artigiano è facilitato soprattutto dai prodotti da lievitare, che gli permettono di ultimare la lavorazione del prodotto potendo aggiungere anche il proprio contributo e offrire sempre un prodotto originale e unico". Che tipo di conservabilità presenta? "Il surgelato permette l'esclusivo utilizzo dei prodotti necessari, evitando quindi inutili sprechi. Il prodotto surgelato è conservabile fino a un massimo di 18 mesi, termine variabile in base alla sua tipologia. Una volta cotto, il prodotto DéliFrance rimane fragrante e gustoso

per diverse ore". Con quali formati li proponete? "I formati non sono standard per tutti i prodotti, ma variano per ogni referenza. DéliFrance, infatti, offre



Delizie realizzate con prodotti di DéliFrance Italia

prodotti di croissanterie che vanno dai 20 ai 120 grammi e prodotti di pasticceria monoporzione o da porzionare". Come promuovete il vostro prodotto? "Nello stesso gruppo societario a cui appartiene DéliFrance, è presente L'Ecole de Boulangerie et de Pâtisserie di Parigi, una scuola che offre in questa o in altre sedi corsi di formazione di panificazione e di pasticceria sia per principianti che per esperti del settore interessati ad ampliare la propria gamma con idee e prodotti nuovi".