



Communiqué de presse - mai 2024

NOUVELLE RECETTE

pour les inserts de fruits Sicoly®



Plaque 570x370x10mm
Bûche 550x37x17mm
Disque Ø 140x8mm

SICODIS fait **évoluer sa recette d'Inserts de Fruits pour plus de compétitivité et de naturalité**. L'évolution porte sur une nouvelle recette qui n'inclut aucun autre additif que la pectine de fruit, essentielle pour obtenir une texture fondante en bouche. La composition des Inserts de Fruits SICOLY® reste riche en fruits en utilisant la quantité de sucre strictement nécessaire à l'équilibre gustatif.

Pour répondre aux besoins variés des professionnels de la pâtisserie, la gamme d'Inserts de Fruits SICOLY® se décline en **3 formats** spécialement développés pour s'adapter aux plaques et moules pâtisseries standards : **des plaques et des disques de Ø140 mm** pour les tartes et les entremets, ainsi que **des bûches** idéales pour la confection de bûches pâtisseries ou glacées et roll-cakes.

Véritables « produits-services », les Inserts de Fruits SICOLY® offrent à leurs utilisateurs une **gestion plus efficace** de leur production et une régularité tout au long de l'année en termes de goût, de couleur et de format. Une fois sortis de leur emballage, ces produits **prêts à l'emploi** sont facilement manipulables.

Sans colorants, sans conservateurs et sans gélatine, les plaques comptent **5 parfums** : framboise, exotique (passion-mangue), fraise, poire et citron. Cette gamme, aux saveurs et formes variés, offre ainsi une multitude de possibilités créatives : entremets et gâteaux individuels, mignardises... Une solution efficace qui permet d'optimiser en temps, en coût et qui répond parfaitement au manque de main d'œuvre, actuellement remarqué dans les métiers de la restauration.



Retrouvez en vidéo les recettes de Jean-Jacques Borne, MOF Pâtissier et ambassadeur Sicoly.

