

Texture Maker introduit la tendance des desserts asiatiques en Europe avec les préparations pour pâtisseries Chewco

[Taipei, 14 août 2023] - Le spécialiste des ingrédients à base d'amidon de tapioca Texture Maker a le plaisir de présenter Chewco, une gamme alléchante de mélanges pour pâtisserie visant à apporter les saveurs asiatiques sur le marché européen de la BVP industrielle. La société présentera ces préparations pour pâtisserie uniques ainsi qu'une nouvelle solution KaaS lors du prochain salon IBA en Allemagne, invitant les professionnels de l'industrie à découvrir des produits attrayants et à explorer de potentielles collaborations.

La tendance des saveurs asiatiques dans le secteur de la boulangerie-pâtisserie

Au-delà de la K-Pop et des mangas, les cultures coréenne et japonaise ont également laissé leur empreinte sur l'industrie alimentaire, attirant l'attention de la génération Z et des Millenials à la recherche d'en-cas nouveaux et hors du commun.

Dans toute l'Europe, l'attrait pour les délices d'inspiration asiatique tels que les "Bubble Waffles", les mochi glacés et les Taiyaki a grimpé en flèche. L'un des principaux moteurs de cette tendance est la popularité croissante des boutiques de bubble tea, qui intègrent stratégiquement des desserts pour accompagner leurs boissons et se démarquer de la forte concurrence. Ces desserts doivent non seulement s'aligner sur le thème du boba, mais aussi séduire les clients par un goût unique et séduisant, d'où le choix populaire des desserts asiatiques.

La demande croissante de douceurs asiatiques s'étend au-delà du segment de la restauration et progresse notablement dans le secteur de la grande distribution. Les mochi glacés, en particulier, ont pris d'assaut le rayon surgelés des supermarchés, tandis que de plus en plus de grandes marques alimentaires incorporent des saveurs asiatiques, telles que la mangue épicée, l'ube, le matcha ou le thé thaïlandais, à leurs produits. La popularité de ces saveurs importées d'Asie témoigne de l'intérêt grandissant d'expériences gustatives uniques à travers l'Europe.

Une texture "*mochi-mochi*" unique

Chewco, une marque de Texture Maker, propose une gamme complète de mélanges pour pâtisseries qui permettent d'obtenir une pâte souple et élastique unique en son genre. Les gaufres mochi, les beignets mochi, le pain mochi et les feuilletés mochi ne sont que quelques-unes des délicieuses options proposées par les mélanges Chewco.

Le mot "mochi" désigne un dessert japonais à base de riz glutineux pilé. Lorsqu'un produit est qualifié de "mochi-mochi", il se caractérise par une texture moelleuse, élastique et légèrement gluante qui rappelle celle du gâteau de riz. Chewco obtient cette texture unique en incorporant différents types d'amidon de tapioca dans sa farine, le même ingrédient qui confère aux perles de boba leur élasticité.

En apportant de nouvelles saveurs et textures à des produits familiers, tels que les gaufres et les beignets, les mélanges Chewco répondent aux besoins des consommateurs qui recherchent le réconfort par des en-cas indulgents tout en voulant essayer quelque chose de différent.

Machines Rheon x Mélanges Chewco

Conçus pour être pratiques et faciles à mettre en œuvre, ces mélanges versatiles permettent de simplifier le déroulement des opérations en magasin et constituent une solution idéale pour les franchises visant à maintenir une consistance et une qualité uniformes dans l'ensemble de leurs points de vente.

Les préparations Chewco sont également résistantes à la congélation et sont conçues pour répondre aux exigences de la production de masse, ce qui en fait un choix idéal pour la fabrication de produits de boulangerie industrielle. Pour mieux démontrer cette application, nous avons fait équipe avec le célèbre groupe de machinerie alimentaire Rheon pour créer trois recettes originales utilisant notre Mini Dessert Mix avec leur gamme de machines de fourrage.

- Trio Mochi Choco-Fraise avec Rheon KN135 : trois couches de dessert succulentes : gâteau au chocolat, mochi et confiture de fraises.
- Petit Pain Mangué-Mochi avec Rheon AN551 : un pain mochi à la crème de mangue avec un cœur de mochi, qui ressemble à s'y méprendre au fruit !
- Bouchée Fromage-Mochi avec Rheon KN500 : de délicieuses mini-pâtisseries fourrées d'une combinaison de cream cheese et de mochi, et recouvertes de parmesan croustillant.

Ces créations seront présentées lors du salon iba, offrant aux visiteurs un aperçu exclusif des nombreuses combinaisons possibles entre les préparations Chewco et les différents types de machines de transformation alimentaire.

Production Belge de Mochi Donuts surgelés

Pour répondre à la demande croissante de mochi donuts de la part d'établissements n'ayant pas les ressources et l'espace nécessaires pour les frire sur place, Chewco s'est associé au fabricant belge de pâtisseries et confiseries Cuppersun pour lancer des mochi donuts surgelés en Europe.

Cuppersun, une entreprise familiale connue pour ses tartelettes à la frangipane et ses bonbons bio, a saisi l'occasion d'accroître sa capacité de production et d'entrer sur un nouveau marché, et s'est lancée dans la production de mochi donuts.

L'usine, située près de Bruxelles, fabrique désormais des mochi donuts surgelés en utilisant la préparation végétane pour mochi donuts de Chewco. Les beignets sont distribués dans toute l'Europe, dans des cafés, pâtisseries, et grossistes en produits de boulangerie.

Solutions innovantes de KaaS avec la réalité augmentée

L'engagement de Chewco en faveur de la satisfaction des clients va au-delà de la qualité de ses produits. La marque propose des démonstrations de recettes étape par étape et des services de consultation permettant aux clients de maximiser le potentiel de leurs préparations Chewco.

Chewco présentera, lors du prochain salon IBA, un système innovant de service client basé sur la réalité augmentée (AR), destiné à améliorer l'accompagnement des professionnels.

Chewco sera présent au salon iba du 22 au 26 octobre, au stand B4.215.

Pour plus d'informations sur les préparations pour pâtisseries Chewco et les services de Texture Maker, veuillez consulter le site <https://www.texturemaker.com.tw/>.

À propos de nous

Chewco est une marque de Texture Maker.

Texture Maker Co. est un fabricant d'ingrédients innovants pour pâtisseries et boissons, fort de 20 ans d'expérience. En fournissant des services sur mesure, notamment de coordination de la chaîne d'approvisionnement, de recherche et le développement, de conseil en marketing et d'assistance technique, nous vous aidons à transformer vos idées en best-sellers.

Un équipement de pointe - La qualité est primordiale. Nos produits sont testés à l'aide d'instruments de précision haut de gamme tels que des analyseurs de texture et le graphique Brabender® Micro Visco-Amylo-Graph® qui garantit la pureté et la cohérence de nos mélanges.

Une forte capacité de R&D - Notre équipe de scientifiques spécialisés dans l'alimentation teste en permanence des recettes avec des ingrédients innovants pour lancer de nouveaux produits sur le marché à chaque saison et collabore souvent avec des chercheurs pour contribuer à la littérature sur les sciences de l'alimentation et se tenir au courant des dernières découvertes.

Une production fiable - Avec quatre chaînes de fabrication et une usine de 3 000 mètres carrés, Texture Maker atteint une capacité de production quotidienne de 10 tonnes. Nos certifications de sécurité sont constamment mises à jour et nous avons obtenu les certifications ISO22000, HACCP, FSSC 22000 et HALAL.