

TENDINȚE ÎN COFETĂRIE

SIMPLE, TRADIȚIONALE, CLASICE SAU ELABORATE, RAFINATE, SOFISTICATE, PRĂJITURILE REPREZINTĂ PLĂCERE PURĂ ATÂT PENTRU CEI CARE LE CONSUMĂ – LUCRU DOVEDIT ȘTIINȚIFIC – CÂT ȘI PENTRU CEI CARE LE PREPARĂ.

■ **Cercetările au arătat că, în urma metabolizării zahărului, unul dintre compușii rezultați este dopamina, un neurotransmițător care controlează centrul plăcerii din creier.** Cercetătorii arată că femeile și copiii sunt categoriile cele mai atrase de dulciuri, datorită fluctuațiilor hormonale, respectiv, solicitărilor energetice asociate cu creșterea. Dar și bărbații consumă dulciuri, pentru a compensa consumul de energie rezultat în urma desfășurării unor eforturi. Piața deserturilor se adresează, deci, tuturor consumatorilor, de toate vârstele, genurile și categoriile sociale.

Aparte însă de aceste explicații științifice, consumăm dulciuri pur și simplu pentru că ne este poftă, ne plac, dorim să ne răsfățăm sau ne acordăm o mică recompensă pentru o sarcină îndeplinită cu succes.

Cofetăria este supusă și ea, la fel ca alte domenii ale industriei alimentare, influențelor din partea surselor de materii prime, sezonelor, globalizării, modificării structurii sociale. În prezent, cofetăria se supune mai multor tendinți, uneori contradictorii, dar care au un rol important în dezvoltarea și diversificarea permanentă a domeniului. Iată câteva tendințe cheie pentru piața produselor de cofetărie 2018:

Tradiții dulci: Cu toții ne dorim să retrăim clipele dulci din copilărie și să mai gustăm prăjiturile bunicii sau ale mamei. De aceea, produsele tradiționale, prăjiturile coapte în tavă sau prăjiturile cu foi rămân în tendințe, reprezentând o parte importantă din consumul deserturilor. Drept canale alternative de promovare pentru acest trend se pot accesa numeroasele manifestări tradiționale care se desfășoară aproape pe întreg parcursul anului, în aer liber, precum și piața de retail, care prezintă o orientare tot mai accentuată spre promovarea produselor românești. În plus, 2018 este anul Centenarului Marii Uniri,

și este de așteptat ca acest eveniment să constituie un fundal important pentru promovarea produselor tradiționale.

Premium: Consumatorii doresc să primească valoare în schimbul banilor, de aceea produsele premium, care se bazează pe utilizarea ingredientelor de calitate superioară (unt, frișcă, conținut ridicat de fruct, ciocolată belgiană, ingrediente sofisticate) dețin o cotă de piață importantă în cadrul produselor de cofetărie.

Natural: Incluzând subtrendurile organic, vegan, clean label, fără coloranți artificiali sau aditivi, orientarea spre produse naturale s-a transformat dintr-una dintre cele mai puternice tendințe din ultimii ani într-un mod de viață, o adevărată revoluție alimentară. De aceea, se acordă o importanță crescută surselor de materii prime și ingredientelor.

Healthy: Creșterea segmentului de produse healthy din cadrul categoriei de deserturi se datorează, pe de o parte, creșterii nivelului de conștientizare a consumatorilor în ceea ce privește alimentația echilibrată, precum și orientarea spre segmentele de consumatori ce prezintă alergii și intoleranțe. Astfel, s-au dezvoltat deserturi fără zahăr, fără gluten, fără lactoză sau cu conținut redus de grăsimi sau carbohidrați.

Convenience: Ce poate fi mai confortabil pentru orice doamnă decât să găsească la îndemână, în drum spre casă, sau să comande pentru evenimente desertul preferat de familia sa? Din acest punct de vedere, produsele de cofetărie ilustrează perfect ideea de convenience. Mai mult, deserturile ambalate, take-home, sunt o parte importantă din vitrina cofetărilor sau a departamentelor de deserturi de pe toate canalele de distribuție.

Conceptul se aplică atât la produsele proaspete, cât și la cele cu termen de

valabilitate lung, iar noua generație de deserturi convenience – deserturile ambalate refrigerate sau congelate – reușesc să se alinieze și tendințelor premium, natural sau healthy, datorită faptului că prin conservare prin tehnica frigului, se elimină eventualele adaosuri de aditivi.

Frozen: De ce vânzarea deserturilor congelate cunoaște o creștere continuă, deși, de multe ori, aceleași deserturi sunt disponibile în formă proaspătă? Prin congelare s-au rezolvat unele dintre cele mai importante probleme pentru producător și pentru consumator. Producătorul dispune prin congelare de un termen de valabilitate prelungit al produsului, ceea ce-i permite realizarea unei varietăți mai mari de produse și păstrarea în stoc o durată mai mare de timp fără a afecta calitățile produsului și fără adaosuri de aditivi, printr-un proces de conservare naturală.

Consumatorul dispune și el de produse proaspete la orice oră, sigure din punctul de vedere al igienei, dar, cel mai important, dispune de o mult mai mare varietate de produse. De la prăjiturile clasice, fursecuri, asorte-uri și până la



torturi sofisticate sau din ce în ce mai popularele deserturi moderne, elegante, noi, pe care toți doresc să le încerce, toate pot fi cumpărate în formă congelată sau refrigerată și servite după revenirea la temperatura de consum.

În plus, congelarea produselor a oferit posibilitatea exploatarei mai eficiente a unui canal alternativ de promovare: mediul on-line.

Cofetărie modernă: gourmet, haute couture, elegances, signature, entremet, modern sunt cuvinte cheie pentru a descrie o gamă de deserturi realizate la rece, pe bază de frișcă și ingrediente de calitate superioară, cu un design extrem de atractiv, într-o varietate largă de gusturi și combinații sofisticate. Fie că încheie cu succes o cină festivă, fie pentru a crea un moment delicios în viața de zi cu zi sau fie că sunt oferite ca un cadou chic, acest gen de deserturi a devenit foarte popular. Curentul, pornit din cofetăria italiană și dinspre gastronomie, s-a generalizat, iar, în prezent, deliciae moderne sunt prezente la toate evenimentele și pe toate canalele de distribuție.

Trendul este cuprinzător, iar în cadrul său consumatorii întâlnesc diverse derivații, care le permit să experimenteze gusturi inovative sau combinații interesante de dulce & sărat, dulce & picant, cald & rece, soft & crunchy.

Tasty: dacă aspectul este cel care ne convinge să încercăm un produs, numai gustul său ne poate convinge să repetăm experiența și să preferăm anumite deserturi. Dar spiritul nostru de aventură ne determină să experimentăm – de aceea, pe lângă prezentare și design, maestrul cofetari se află în permanență în căutarea gusturilor, a combinațiilor și a texturilor noi.

Pentru a dezvolta o afacere de succes în domeniu, un chef cofetar are nevoie, pe lângă imaginație și creativitate, de implicare emoțională, pasiune și de a fi mereu la curent cu cele mai noi trenduri. Aici intervenim noi, ca furnizori de ingrediente, oferindu-i soluții ingenioase, inspirație și posibilitatea de a-și eficientiza

munca prin utilizarea conceptelor Cremolinea Pastry și Backaldrin.

Am început să dezvoltăm gama de ingrediente Cremolinea pentru gelaterie în urmă cu 13 ani, împreună cu partenerii noștri italieni, iar de câțiva ani am început să extindem gama cu ingrediente pentru cofetăria modernă, deoarece de multe ori cele două domenii sunt strâns legate – de obicei, gelaterii produc și deserturi, iar cofetarii își extind gama și cu înghețată în sezon.

Cremolinea Pastry cuprinde o gamă variată de componente de aromatizare sub formă de pastă, care pot fi utilizate atât în produsele de cofetărie modernă, cât și în cele clasice. Pastele oferă cremelor acea rotunjime a gustului caracteristică produsului natural, care vine din conținutul de componente naturale (fruct, ciocolată, fistic, alune, baton de vanilie etc.), iar gama de preparate de fruct și creme ready-to-use vin să completeze savoarea produselor de cofetărie, prin complementaritatea gusturilor sau prin contrastul texturilor.

Cele mai noi produse în gama Cremolinea Pastry au fost prezentate la Seminarul de cofetărie din martie și la târgul Gastropan și sunt reprezentate de o gamă nouă de produse ready-to-use: gama Cremolinea Spread. Gama a fost creată pentru a ajuta cofetarii să creeze cu ușurință acele minunate deserturi foarte la modă, cu inserții de fruct sau cremă, cunoscute în general ca entremets, deserturi foarte savuroase și trendy.

Gama cuprinde trei subgame: **Fruity Spread, Creamy Spread și Crispy Spread**. Creamy și Crispy Spread sunt creme gata preparate pe bază de grăsimi vegetale, tartinabile, cu sau fără incluziuni crocante, foarte ușor de utilizat pentru obținerea straturilor cremoase sau inserțiilor sau chiar pentru glazurarea produselor. Fruity Spread este o gamă revoluționară de preparate pe bază de fruct, perfecte pentru decor sau pentru inserție. Gama se caracterizează prin gustul plin, conținutul consistent de fruct

și simplitatea în utilizare. Nu mai este necesar niciun alt adaos de gelatină sau geluri și nu este necesară fierberea – gama Fruity Spread este gata de preparat, fiind necesară doar o ușoară încălzire și turnarea în formă, urmată de răcire.

Cremolinea Pastry cuprinde și o gamă de umpluturi de fruct, gemuri sau paste, cu sau fără fructe bucăți, cu conținut de fruct de la 15% (în cazul umpluturilor care se injectează) până la 70% (umpluturile premium, cu procent ridicat de bucăți, pentru cofetărie).

Produsele din gama Cremolinea Pastry completează ingredientele din gama Backaldrin, alcătuind împreună o ofertă completă pentru cofetari, căreia i se adaugă în permanență produse noi, pe care le dezvoltăm pentru acest domeniu.

Colaborarea noastră cu Backaldrin, unul dintre furnizorii de top de ingrediente pentru brutărie, patiserie și cofetărie durează de 20 de ani, iar în prezent legăturile sunt mai strânse ca oricând, produsele Cremolinea găsindu-și locul și în paleta partenerului nostru austriac, începând din acest an, pentru a fi distribuite în toate țările în care există parteneri Backaldrin.

Cremolinea Pastry este menită să ofere toate ingredientele necesare, de la blat până la decor și prezentare, într-o varietate care se aliniază cerințelor tuturor consumatorilor de produse cât mai naturale, la înalte standarde calitative. Pe lângă acestea, dezvoltăm în permanență rețete, idei, concepte „la cheie” de produse, fără însă a pierde din vedere creativitatea și dorința de a experimenta, de a se „juca” cu ingredientele ale maestrilor cofetari.

