



HALLOWEEN

En el mundo de la restauración, las vacaciones pueden convertirse en una gran oportunidad para el negocio. Aprovéchalo!

TRICK OR TREAT?

Con todos los dulces congelados, delicias con sabor a ginebra y sabores con aroma a flores que han dominado el mercado este verano, los paladares de los consumidores están empezando a desear indulgencias que son un poco... más oscuras en su ejecución.



TRADICIÓN

Aprovecha una oportunidad fantástica para las ventas de temporada, Halloween está creciendo en popularidad, durante el cual el apetito de los consumidores por indulgencias espeluznantes y bocados dulces aumenta exponencialmente.

Aunque muchas personas relacionan Halloween con linternas, sacadas minuciosamente de un nabo o una calabaza antes de incorporar una antorcha o una luz para ahuyentar a los posibles fantasmas, las tendencias de hoy son decididamente más vanguardistas.

Si bien estas verduras de raíz fueron el centro de atención, hoy en día se trata de aprovechar al máximo las dulces tendencias actuales.

Tendencias terroríficas

El carbón activado es, en gran medida, el ingrediente del día y su popularidad muestra pocos signos de disminución.

Su color negro azabache se adapta perfectamente a cualquier producto horneado, desde los merengues de medianoche hasta el café de las brujas, y espera ver aplicaciones innovadoras a lo largo de octubre a medida que se acerca Halloween.

La calabaza de temporada sigue siendo muy popular, y es diabólicamente deliciosa cuando se incorpora a una receta tradicional Carrot cake.

La formación de glaseado sigue siendo una forma versátil de aprovechar la temporada.

Prueba a cubrir cualquier pastel con telas de chocolate blanco y arañas fondant negras comestibles, o enloquece con los intestinos de frambuesa cuidadosamente cosidos sobre tus pasteles.

Inspirándonos en el Día de los Muertos, vemos algunas panaderías, como las tartas de Peggy Porschen en Londres, que congelan maravillosamente calaveras de azúcar para sus galletas.

Añadir un toque de glaseado a sus galletas solo aumentará su popularidad como la opción de pastelería dulce más popular.



Pasteles clásicos disfrazados

¿Qué sería de Halloween sin un delicioso doughnut disfrazado?

Con la categoría de rosquillas que demuestra un crecimiento considerable, *estas delicias divinas ahora se consumen en un 2,5% del total de las ocasiones de comidas / meriendas fuera del hogar.*

El año pasado se compraron 295 millones de donuts en establecimientos del Reino Unido.

Las ocasiones para comer un dulce han aumentado en 20 millones.

Se añade un poco de Té Matcha para un tinte verde macabro, junto con la aplicación cuidadosa de un relleno de fruta color rojo - el valor añadido estacional es una oportunidad.

Halloween también ofrece una excelente ocasión para divertirse con sabores más adultos, con clientes que prefieren el caramelo quemado, el chile ahumado y el chocolate endiabladamente oscuro para garantizar que los paladares adultos no se pasen por alto.

La venta de versiones individuales de pasteles también ayuda a aprovechar el mercado HALLOWEEN: TRICK OR TREAT: piense en espeluznantes bañeras para dipear sus dulces en bandejas macabras con porciones.

Por otro lado, los pasteles temáticos más grandes se alinearán con el aumento de las fiestas de Halloween y los grandes eventos.



Happy Mallow-een

Aquí, en **nessa** INGREDIENTS, estamos entusiasmados con nuestro nuevo producto de nuestra representada Macphie Marsh Mellow, que resulta ser la golosina macabra perfecta.

Listo para usar, su perfil de sabor de primera calidad y su excelente rendimiento, lo convierten en la mejor propuesta para ofrecer una delicia lujosa e indulgente.

Con una increíble gama de aplicaciones, nuestro Mallow filling proporciona un relleno perfectamente esponjoso o un acabado fantástico para una amplia gama de productos.

Piense en rellenos de pastel de fondant, pasteles de merengue de limón cubiertos con fantasmas de Mellow, globos oculares de galleta helada, aderezos de cupcakes macabros o bolas de nieve de coco.



Feliz y dulce Halloween!