

Słodycz betlejemskiej gwiazdy



DEKORACJE DOPASOWANE DO SMAKU PRODUKTU NADAJĄ MU ODPOWIEDNIEGO CHARAKTERU. MOGĄ SPRAWIĆ, ŻE WYPIEK STANIE SIĘ PRZYSMAKIEM ŚWIĄTECZNYM, KARNAWAŁOWYM, ŚLUBNYM CZY URODZINOWYM

Wyjątkowość, oryginalność, niecodziennosc to cechy, które muszą spełniać produkty w dzisiejszej niezwykle wymagającej rzeczywistości rynkowej. Po drugiej stronie stoją produkty tradycyjne, do których konsumenci są przyzwyczajeni, a które cenią za niezmienną jakość i smak. Jednak, aby wyróżnić się na rynku trzeba umieć zaskoczyć i pokazać wyrób niebanalny. A taki mogą stworzyć skomponowane odpowiednio dekoracje. Te nowoczesne nawet z najbardziej tradycyjnej słodkości uczynią dzieło sztuki.

Do przyozdabiania tortów doskonale nadają się dekoracje cukrowe i cukrowo-marcepanowe. Różnokolorowe, inspirowane kształtami kwiatów z całego świata ma w swojej ofercie firma P & J. Obok klasycznych róż, w standardowych kolorach herbacianym czy białym znajdziemy też róże amarantowe i burgundowe, doskonale nadające się do niecodziennych tortów ślubnych. Firma proponuje także inne wzory kwiatowe, polecane szczególnie do produktów eleganckich i z segmentu premium. – Tutaj najlepiej sprawdzą się storczyki dostępne w dwóch wielkościach i aż 20 kolorach. Większość z nich wykonana jest w taki sposób, by nie barwiły tortów. Obok stor-

czyków proponujemy tulipany w kolorach typu „marmurek” i z łądźką, która również nadaje się do spożycia i nie jest niebezpieczna dla konsumenta, jak wykałaczkę stosowaną przez konkurencyjne firmy. Aby kompozycje były jeszcze bardziej interesujące, do oferty dołączyliśmy bogaty asortyment dwukolorowych listków w dwóch wielkościach. Dodam, że wszystkie wymienione przeze mnie produkty są naszego autorstwa – mówi Paulina Grudzień z firmy P&J.

W bogatej paletce wzorów i kolorów dekoracji marki P & J nie brakuje też cukrowych ozdób na takie okazje, jak chrzest, komunie, urodziny i oczywiście święta Bożego Narodzenia. Śnieżynki, gwiazdki, liście ostrokrzewu kolczastego nadadzą wypiekowi świątecznego charakteru. Jedną z najpopularniejszych jest autorska i bardzo misterna dekoracja przedstawiająca poinsecję, czyli gwiazdę betlejemską. Może udekorować niejednego słodki przysmak, który znajdzie się na wigilijnych stołach klientów naszej cukierni.

Dekoracje P&J przygotowujemy z myślą o najbardziej wymagających klientach, a projektują je wyszkoleni cukiernicy i absolwenci Akademii Sztuk Pięknych. Jak tworzone są te cukiernicze bibeloty? – Jest to dość złożony proces. Zaczyna się od obserwacji i badania rynku, które pokazują nam, jakie jest zapotrzebowanie. Później powstaje pomysł, który przenoszony jest na papier. Tworzymy model i dopracowujemy w taki sposób, by można było go wdrożyć do produkcji seryjnej. Na tym etapie poddawany jest serii różnego rodzaju testów. Dopasowujemy opakowanie i sposób zapakowania, tak aby dekoracje były jak najmniej narażone na uszkodzenia do momentu użycia przez cukiernika. Dopiero, gdy przejdą pomyślnie cały ten proces, zostają dopuszczone do produkcji seryjnej – opisuje Paulina Grudzień, i dodaje: – Tworzenie z pasją dla wygody klientów to hasło przewodnie naszej firmy.

Wysoka jakość wykonania dekoracji i surowców spożywczych (pochodzenia krajowego) użytych do ich produkcji gwarantują cukiernikom możliwość stworzenia wspaniałych wzorów. A dzięki pakowaniu ich w trwałe opakowania te małe dzieła sztuki nie zostaną uszkodzone w trakcie transportu czy podczas przechowywania. ■

