

⇒ würze, Blumen usw. werden bei Dobla in Handarbeit gefertigt und machen aus ohnehin schon köstlichen und appetitlichen Backwaren echte Kunstwerke.

Neben den neuen und bewährten ‚Klassikern‘ der Nature Range zeigt Dobla auf



Foto: Dobla.

der iba auch ein komplett neues Konzept, für das eigens der zweite, doppelt so große Messestand reserviert wurde: Die ‚Fast Chocolate Experience‘ orientiert sich an aktuellen Trends, die das Essen zu einem aufregenden Erlebnis machen sollen. Nostalgie und Besinnung auf traditionelle Werte sind derzeit große Themen: So wurden Fast Food-Urgesteine wie z. B. Pommes mit Majo aus Schokolade neu erfunden.

Dazu hat Dobla auf dem größeren Messestand eigens ein Fast Food-Restaurant im American Diner-Style nachgebaut. Auf den ersten Blick vom Original kaum zu unterscheiden, überraschen die Kreationen mit ihrem feinen Schokogeschmack. Süße Donuts mit individuellen Dekoren, aufregende ‚Chic Shakes‘ (die schicke Version des Freak Shakes, eines neuen Trends aus den USA), die fast schon legendäre Sundae Eiskrem und selbst der Kaffee ‚to go‘ wurden mit den Kreationen von Dobla aufgewertet und können auf dem Messestand probiert werden.

Die Donut- bzw. Cookiedekore sind der Star der Fast Chocolate Experience. Sie sollen das breite Fachpublikum, aber auch Profiköche inspirieren, die dank der individuell gestaltbaren Topper ihrer eigenen Kreativität freien Lauf lassen können.

Die Messestände von Dobla befinden sich in Halle A4, Standnummern 434 und 440. ©

LCM

Perfekter Überzug

Mit der LCM 180 ATC-S präsentiert LCM eine neue Schokoladenüberzugsmaschine auf der diesjährigen iba. Die kleinste LCM Schokoladenüberzugs- und Gießmaschine mit vollautomatischer kontinuierlicher Umlauftemperierung unterstützt das Handwerk bei der Herstellung eigener Produkte. Mit einer Bandbreite von 18 cm eignet sie sich für den Überzug von Pralinen und Gebäck. Die Maschine selbst als auch die Überzugseinheit können leicht abgenommen und gereinigt werden.

Die LCM 180 ATC-S ist zudem ein vollwertiger Temper, Formen können direkt auf der Maschine gegossen werden. Ein Schokoladenwechsel ist sehr einfach möglich.

Im laufenden Arbeitsprozess kann flüssige Schokolade nachgefüllt werden.



Foto: LCM

An Zubehör ist erhältlich: Gießbogen mit mechanischer Mengenregulierung, Einsatz zur Mengenreduzierung im Tank, Rütteltisch zum Aufsetzen direkt über die Maschinenarbeitsfläche und eine Dosierung. LCM stellt aus in Halle B3, Stand 541. ©

Convotherm

Kompakter Allrounder in exklusiver Optik

Auf der diesjährigen iba wird Convotherm eine Produktneuheit vorstellen: den Convotherm mini black. Mit schwarzem Außendesign, gleich-