



guten Verarbeitungseigenschaften, ihrer Kreativität uneingeschränkt freien Lauf zu lassen. Zu probieren in Halle A3, Stand 171.



Foto: Valrhona.

Noch fruchtiger als bisher wird es am Stand von **Valrhona**. Himbeere und Yuzu sind die neuen Sorten der Fruchtkuvertüre-Reihe „Inspiration“. Mit dieser Serie bietet Valrhona Fachleuten aus dem Konditor- und Chocolatier-Handwerk den intensiven und köstlichen Geschmack von Obst in Bohnenform.

Inspiration Himbeere weist Aromen von eingekochten Himbeeren verbunden mit einer leichten beerentypischen Säure auf und verfügt über einen intensiv rosaroten Farbton. Inspiration Yuzu offenbart Aromen von Zitruschalen sowie einer Mischung aus

Grapefruit, Mandarine und Limette. Zu verkosten in Halle A4, Stand 370.

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. Zu besichtigen auf der iba in Halle B3, Stand 541.

Habersang stellt auf der iba den neuen PROVENO 3G Cremekocher mit einem hoch effizienten Rückkühlsystem vor. Zu sehen in Halle A3, Stand 231.

Cremekocher mit Rückkühlung erweitern nicht nur die Bandbreite in der Produktion (Kalt-Warm-Schlagen), sondern helfen auch, Keimbildung zu verhindern, in dem der kritische Temperaturbereich schnell durchschritten wird. Dies bedeutet aber auch einen erhöhten Zeitaufwand und zusätzlichen Energieverbrauch durch den Kühlprozess.

Um dies zu minimieren, verzichtet die Proveno 3G ganz auf Wärmeträgermedien wie Thermo-Öl oder Glykol. Stattdessen wird der Doppelmantel



Foto: LCM.



Foto: Habersang.

<p>München, 15.-20.09.2018 Halle B3, Stand 541</p>	Unsere Vertretung in
	<p>Handelsagentur Ing. Roland Schneckenreither Schweizerstr. 9b A-6830 Rankweil-Brederis Telefon +43 (0)699-1224 3496 E-Mail rs@agentur-schneckenreither.com</p>
<p>www.lcm.de</p>	<p>www.agentur-schneckenreither.com</p>

beim Kochen mit heißem Dampf (>120 °C) durchflutet, und beim Abkühlprozess mit kaltem Wasser. Schon der Kochvorgang läuft hier wesentlich schneller ab, als mit oben genannten Wärmeträgern.

Schokodekor-Spezialist **Dobla** präsentiert sich auf der iba mit zwei neuen Konzepten: der Dobla Fast Chocolate Experience und der Dobla Nature Range.

Die täuschend echt wirkenden Früchte, Gewürze, Blumen usw. werden bei Dobla in Handarbeit gefertigt und machen aus ohnehin schon köstlichen und appetitlichen Backwaren echte Kunstwerke.

Am zweiten Messestand geht es um ‚Fast Chocolate Experience‘ in Anlehnung an aktuellen Trends, die das Essen zu einem aufregenden Erlebnis machen sollen. Dobla hat 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, in Halle A4, Standnummern 434 und 440.

Wenn es um das Portionieren von Lebensmitteln und die passende Abfüllung geht, sind Konditoren bei **LNFood** richtig. Seit rund 20 Jahren ist das Unternehmen darauf spezialisiert. Erhältlich sind Portionsverpackungen von Zucker, Backzutaten, Instant-Lebensmitteln und vielem mehr, nahezu alles, was im Trockensortiment verfügbar ist.

Bei Zucker verfügt LNFood seit 2015 über eine Direktlizenz, importiert selbst und kann alle Zuckersorten, beispielsweise Rohrzucker, Kokoszucker, Bio- und Fairtradeprodukte oder auch braunen Staubzucker anbieten. Die Sticks können passend zum Corporate Design gefertigt werden. Farb- und Motivwünschen sind keine Grenzen gesetzt. Zu sehen in Halle B3, Stand 473. ○



Foto: Dobla.



Foto: LNFood.