

*Pane & Riso linea al riso*



# *Pani al riso*

**SCHEDE DI PRODOTTO**

*I semilavorati naturali per panificatori artigiani  
per la preparazione del tipico pane italiano*

# Pane & Riso linea al riso

## PEPITE al riso

### Pane e Focaccia all'olio di riso Scotti

<b>Caratteristiche:</b>	L'unione della farina più preziosa e dell'olio più leggero in un pane che racchiude in sé le frazioni più preziose dei due cereali più nutrienti in natura: il grano e il riso. La focaccia è saporita soffice e leggera	
<b>Ricetta base:</b>	<p>MODALITÀ' D'USO:</p> <p><b>Pepite al riso</b> Kg 10 Acqua 15,0 Olio di riso g 400 Sale g 200 Lievito g 300</p> <p><b>Pepite al riso</b> Kg 10 Acqua 15,3 Olio di riso g 700 Sale g 200 Lievito g 300</p>	<p>PANE: Impastare tutti gli ingredienti per 13-15' con impastatrice a spirale. Far riposare la pasta 20'. Spezzare in spezzatrice e formare a mantovana (50g circa). Praticare due tagli trasversalmente sulla superficie. Far lievitare in cella a 30°C e 80% di umidità per 60' circa. Infornare e cuocere a temperatura moderata per circa 15'. Aprire i tiraggi 5 minuti prima di sfornare</p> <p>FOCACCIA: Impastare tutti gli ingredienti per 13-15 minuti con impastatrice a spirale (veloce) o 25 minuti con impastatrice a forcella (lenta). far riposare la pasta 20', spezzare, mettere in teglia e lasciare riposare per 5/10', distribuire su tutta la teglia e farcire a piacere. Lasciare lievitare per 60/70' e cuocere a 250° per 15/20'.</p>
<b>Caratteristiche dell'imballo:</b>	Sacchi da 25 Kg in carta + 2 bottiglie di olio di riso in vetro da 750 ml, pallet da 800 kg CONSERVARE I PRODOTTI A T° < 30°C, IN LUOGO ASCIUTTO.	
<b>Analisi microbiologiche:</b>	Carica batterica totale: < 100.000 ufc/g Lieviti: < 2.500 ufc/g Muffe: < 2.500 ufc/g Salmonella: assente	
<b>Cartellinatura prodotto finito:</b>	farina di grano tenero tipo 0, acqua, semola rimacinata di grano duro, farina di riso, <i>olio di riso Scotti</i> , latte scremato in polvere, lievito, sale, destrosio, emulsionante: lecitina di soja, farina di cereali maltati.	

# *Pane & Riso linea al riso*

## **PANDIVALLE al riso**

### **Pane e Focaccia ai 5 cereali con latte di riso Scotti**

<b>Caratteristiche:</b>	<p>I cereali più preziosi: frumento, riso, mais, orzo, avena e segale si uniscono al latte di riso, per la leggerezza e la salute, e all'olio di riso, dietetico, ricco in gamma-orizanololo.</p> <p>Il tutto in un pane dalla forma caratteristica, dorato e fragrante e in una focaccia dall'aspetto rustico e dal sapore delicato</p>	
<b>Ricetta base:</b>	<p>MODALITÀ' D'USO:</p> <p><b>Pandivalle al riso</b> Kg 10 Acqua 15,2 Latte di riso g 400 Olio di riso g 400 Sale g 200 Lievito g 350 (400)</p> <p><b>Pandivalle al riso</b> Kg 10 Acqua 15,2 Latte di riso g 200 Olio di riso g 600 Sale g 200 Lievito g 350 (400)</p>	<p>PANE:</p> <p>Impastare tutti gli ingredienti per circa 13-15'. Far riposare la pasta 30'. Spezzare in pezzature da 150 g, filonare e stampare con l'apposito stampo. Mettere le forme a lievitare per 40' in cella di lievitazione a 30°C e 80% di umidità.</p> <p>Infornare e cuocere con vapore a temperatura moderata per circa 20'. Aprire i tiraggi 5 minuti prima di sfornare.</p> <p>FOCACCIA:</p> <p>Impastare tutti gli ingredienti per 13-15 minuti con impastatrice a spirale (veloce) o 25 minuti con impastatrice a forcella (lenta).</p> <p>far riposare la pasta 20', spezzare, mettere in teglia e lasciare riposare per 5/10', distribuire su tutta la teglia e farcire a piacere. Lasciare lievitare per 60 / 70' e cuocere a 250° per 15 / 20'.</p>
<b>Caratteristiche dell'imballo:</b>	<p>Sacchi da 25 Kg in carta + 2 bottiglie di olio di riso in vetro da 750 ml + 1 cartone di latte di riso da 1 l, pallet da 800 kg</p> <p>CONSERVARE I PRODOTTI A T° &lt; 30°C, IN LUOGO ASCIUTTO.</p>	
<b>Analisi microbiologiche:</b>	<p>Carica batterica totale: &lt; 100.000 ufc/g Lieviti: &lt; 2.500 ufc/g Muffe: &lt; 2.500 ufc/g Salmonella: <i>assente</i></p>	
<b>Cartellinatura prodotto finito:</b>	<p>farina di grano tenero tipo 0, semola rimacinata di grano duro, acqua, farina di riso, farina d'orzo, fiocchi d'avena, fiocchi d'orzo, farina di mais, farina di segale, <i>olio di riso Scotti</i>, <i>latte di riso Scotti</i>, lievito, sale, destrosio, emulsionante: lecitina di soja, farina di cereali maltati.</p>	

# Pane & Riso linea al riso

## GRISÌN al riso

Grissini al riso con olio di riso Scotti

<b>GRISÌN al riso</b> Grissini al riso con olio di riso Scotti																
<b>Caratteristiche:</b>	I grissini, croccanti, dorati e leggeri, ricchi di gusto e fragranza, uniscono l'aspetto tradizionale del grissino stirato torinese al sapore delicato della farina di riso e alla leggerezza dell'olio di riso.															
<b>Ricetta base:</b>	<table><tr><td><b>Grisìn al riso</b></td><td>10 Kg</td><td></td></tr><tr><td>Acqua</td><td>5,3 l</td><td></td></tr><tr><td>Sale</td><td>200 g</td><td></td></tr><tr><td><b>Lievito</b></td><td></td><td><b>300 g</b></td></tr><tr><td>Olio di riso</td><td></td><td>600 g</td></tr></table> <p><b>GRISSINI:</b> Impastare tutti gli ingredienti per 13-15 minuti con impastatrice a spirale (veloce) o 25 minuti con impastatrice a forcella (lenta). far riposare la pasta 20', formare un filone, lasciar riposare su un asse unto d'olio circa 50', tagliare delle strisce sottili e stirarle, posizionandole su teglie. Far lievitare per circa 50'. Cuocere a 240° per 15/20'.</p>	<b>Grisìn al riso</b>	10 Kg		Acqua	5,3 l		Sale	200 g		<b>Lievito</b>		<b>300 g</b>	Olio di riso		600 g
<b>Grisìn al riso</b>	10 Kg															
Acqua	5,3 l															
Sale	200 g															
<b>Lievito</b>		<b>300 g</b>														
Olio di riso		600 g														
<b>Caratteristiche dell'imballo:</b>	Sacchi da 25 Kg in carta + 2 bottiglie di olio di riso in vetro da 750 ml, pallet da 800 kg CONSERVARE I PRODOTTI A T° < 30°C, IN LUOGO ASCIUTTO.															
<b>Analisi microbiologiche:</b>	Carica batterica totale: < 100.000 ufc/g Lieviti: < 2.500 ufc/g Muffe: < 2.500 ufc/g Salmonella: <i>assente</i>															
<b>Cartellinatura prodotto finito:</b>	Farina di grano tenero tipo 0, semola rimacinata di grano duro, acqua, farina di riso, olio di riso, lievito, sale, destrosio, emulsionante: lecitina di soja, farina di cereali maltati.															

# *Pane & Riso linea al riso*

## **SEISOLI**

*Con farro e riso*

<b>Ingredienti:</b>	Farina di grano tenero ottenuta dalla macinazione di pregiati grani italiani ed europei (W 370; P/L 0,5) miscelata con semola di grano duro, farina di farro integrale, farina di riso, lecitina di soia e farina di cereali maltati.
<b>Risultato finale:</b>	Pane dalla forma caratteristica brevettata, dal gusto unico e rotondo
<b>Ricetta base:</b>	<p>Ingredienti: miscela seisoli, 60 % acqua, 4 % lievito, 4% olio di riso Scotti® Con impastatrice a spirale:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>- 1° velocità: mettere nell'impastatrice la miscela di farine, una parte dell'acqua il lievito, l'olio di riso, il sale ed impastare per 5 minuti</li><li>- 2° velocità: aggiungere l'acqua mancante e impastare per 10 minuti. Temperatura finale impasto 26°C</li></ul> <p>⇒ Far riposare l'impasto 10 minuti coperto con un telo. Formare delle strisce e posizionarle sulle assi ben infarinate schiacciarle per il lungo e farle riposare per 30 minuti</p> <p>⇒ Far riposare l'impasto 30 minuti coperto con un telo. Formare delle strisce e posizionarle sulle assi ben infarinate schiacciarle per il lungo e farle riposare per 10 minuti</p> <p>Girare le strisce stamparle e dividere i pezzi. Mettere le forme a lievitare in cella a 30°C e 80% di umidità per 40-45 minuti, fuori della cella 60 minuti. Infornare e cuocere con poco vapore a 240°C per 25 minuti. Aprire i tiraggi 5 minuti prima di sfornare.</p>
<b>Caratteristiche dell'imballo:</b>	Sacchi da 25 Kg in carta + 2 bottiglie di olio di riso Scotti®, pallet da 800 kg
<b>Analisi microbiologiche:</b>	<p>Carica batterica totale: &lt; 100.000 ufc/g Lieviti: &lt; 2.500 ufc/g Muffe: &lt; 2.500 ufc/g Salmonella: assente</p>
<b>Cartellinatura prodotto finito:</b>	<p>Pane alla farina di farro e riso con olio di riso Scotti® Farina di grano tenero tipo 0, acqua, farina di farro integrale, semola rimacinata di grano duro, farina di riso, lievito, olio di riso Scotti®, sale, farina di germe di grano, farina di cereali maltati, destrosio, emulsionante: lecitina di soia.</p>

# *Pane & Riso linea al riso*

<h2><b><i>DOLCERISO</i></b></h2> <p><b>Pasta frolla e torte soffici con farina, olio e latte di riso</b></p>																					
<b>Caratteristiche:</b>	Farina speciale ottenuta dall'unione di una farina di frumento, frutto della macinazione di pregiati grani europei e canadesi, ad una farina di riso ottenuta dalla selezione dei migliori chicchi, con l'aggiunta di preziosi ingredienti quali l'olio e il latte di riso.																				
<b>Ricetta base:</b>	<table border="1"><tr><td>MODALITÀ' D'USO:</td><td></td></tr><tr><td><b>Dolceriso frolla</b></td><td>Kg 4,5</td></tr><tr><td>Burro</td><td>Kg 2,3</td></tr><tr><td>Zucchero</td><td>Kg 2</td></tr><tr><td>Uova</td><td>15</td></tr><tr><td>Sale</td><td>g 40</td></tr><tr><td>Olio di riso</td><td>g 270</td></tr><tr><td>Chiccolat</td><td>g 360</td></tr><tr><td>Vaniglia</td><td>q.b.</td></tr><tr><td>Baking</td><td>g 40</td></tr></table> <p>Impastare con impastatrice tuffante o planetaria tutti gli ingredienti.: Lasciar riposare la frolla in frigorifero per un giorno prima di lavorarla.</p>	MODALITÀ' D'USO:		<b>Dolceriso frolla</b>	Kg 4,5	Burro	Kg 2,3	Zucchero	Kg 2	Uova	15	Sale	g 40	Olio di riso	g 270	Chiccolat	g 360	Vaniglia	q.b.	Baking	g 40
MODALITÀ' D'USO:																					
<b>Dolceriso frolla</b>	Kg 4,5																				
Burro	Kg 2,3																				
Zucchero	Kg 2																				
Uova	15																				
Sale	g 40																				
Olio di riso	g 270																				
Chiccolat	g 360																				
Vaniglia	q.b.																				
Baking	g 40																				
<b>Caratteristiche dell'imballo:</b>	Sacchi da 25 Kg + 2 bottiglie di olio di riso e 2 brik di Chiccolat® CONSERVARE A T° < 30°C, IN LUOGO ASCIUTTO.																				
<b>Analisi microbiologiche:</b>	Carica batterica totale: < 100.000 ufc/g Lieviti: < 1.000 ufc/g Muffe: < 1.000 ufc/g Salmonella: <i>assente</i>																				
<b>Cartellinatura prodotto finito:</b>	farina di grano tenero tipo 0, burro, zucchero, uova, farina di riso, Chiccolat®, olio di riso, sale, vaniglia.																				