

Pane & Riso linea Speciali



Pani Speciali

SCHEDE DI PRODOTTO

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

Pane & Riso linea Speciali

COPALINE BAGUETTE

L'originale baguette francese

Ingredienti:	Farina di grano tenero ottenuta dalla macinazione di pregiati grani italiani ed europei (W 370; P/L 0,5) miscelata con lecitina di soja e farina di cereali maltati.
Risultato finale:	Nata da una collaborazione italo-francese permette di ottenere un'originale baguette aromatica e gustosa
Ricetta base:	<p>Ingredienti: miscela copaline, 58-60 % acqua, 3,5-4 % lievito, 2% sale Con impastatrice a spirale:</p> <ul style="list-style-type: none">- 1° velocità: mettere nell'impastatrice la miscela di farine, una parte dell'acqua il lievito, il sale ed impastare per 5 minuti- 2° velocità: aggiungere l'acqua mancante e impastare per 10 minuti <p>Temperatura finale impasto 26°C Far riposare l'impasto 10 minuti coperto con un telo; spezzare in pezzi da 300g e passarli nella formatrice. Lasciare le forme a riposare sulle assi per 10 minuti, lavorarli con i palmi delle mani e stenderli (60 cm circa). Mettere a lievitare in cella a 30°C e 80% di umidità per 45-50 minuti, fuori per 60 minuti. Tagliare "sottopelle" incidendo 6 tagli per lungo. Infornare a 230°C con vapore per 30 minuti. Aprire i tiraggi 10 minuti prima di sfornare.</p>
Caratteristiche dell'imballo:	Sacchi da 25 Kg in carta, pallet da 800 kg CONSERVARE IN LUOGO FRESCO E ASCIUTTO
Analisi microbiologiche:	Carica batterica totale: < 100.000 ufc/g Lieviti: < 2.500 ufc/g Muffe: < 2.500 ufc/g Salmonella: <i>assente</i>
Cartellinatura prodotto finito:	Pane tipo 0 al destrosio Ingredienti : farina di grano tenero tipo 0 con aggiunta di glutine, acqua,, lievito, sale, destrosio emulsionante: lecitina di soja, farina di cereali maltati.

Pane & Riso linea speciali

I TULIPANI <i>All'olio d'oliva</i>	
Ingredienti:	Farina di grano tenero ottenuta dalla macinazione di pregiati grani italiani ed europei (W 370; P/L 0,5) miscelata con lecitina di soja e farina di cereali maltati.
Risultato finale:	Pane all'olio d'oliva dalla forma caratteristica, gustoso e croccante
Ricetta base:	<p>Ingredienti: miscela <i>Tulipani</i>, 58- 60 % acqua, 4 % lievito, 4% olio d'oliva, 2% sale Con impastatrice a spirale:</p> <ul style="list-style-type: none">- 1° velocità: mettere nell'impastatrice la miscela di farine, una parte dell'acqua il lievito, l'olio, il sale ed impastare per 5 minuti- 2° velocità: aggiungere l'acqua mancante e impastare per 10 minuti <p>Temperatura finale impasto 26°C ⇒ 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 20-30 minuti ⇒ Far riposare l'impasto 20 minuti coperto con un telo. Formare delle strisce e posizionarle sulle assi ben infarinate schiacciarle per il lungo e farle riposare per 10 minuti Girare le strisce rullarle e dividere con l'apposita raspa. 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 vapore a 240°C per 20 minuti .</p>
Caratteristiche dell'imballo:	Sacchi da 25 Kg in carta, pallet da 800 kg CONSERVARE IN LUOGO FRESCO E ASCIUTTO
Analisi microbiologiche:	Carica batterica totale: < 100.000 ufc/g Lieviti: < 2.500 ufc/g Muffe: < 2.500 ufc/g Salmonella: <i>assente</i>
Cartellinatura prodotto finito:	Pane tipo 0 all'olio d'oliva e destrosio. Ingredienti : farina di grano tenero tipo 0, acqua, olio d'oliva (4 %), lievito, sale, destrosio, emulsionante: lecitina, farina di cereali maltati.

Pane & Riso linea speciali

<i>AMERICAN BREAD</i> <i>al latte scremato</i>	
Ingredienti:	Farina di grano tenero ottenuta dalla macinazione di pregiati grani italiani ed europei (W 370; P/L 0,5) miscelata con zucchero, latte scremato in polvere, lecitina di soia, farina di cereali maltati, destrosio, acido ascorbico e alfa amilasi.
Risultato finale:	Pane dalla tipica forma a hot dog, morbido e soffice.
Ricetta base:	<p>Ingredienti: miscela american bread, 48-50% acqua, burro o margarina 5 %, lievito 4%, 1.5% sale</p> <p>Con impastatrice a spirale:</p> <ul style="list-style-type: none">- 1° velocità: mettere nell'impastatrice la miscela di farine, una parte dell'acqua il lievito, il burro/margarina, sale ed impastare per 5 minuti.- 2° velocità: aggiungere l'acqua mancante ed impastare per 8 minuti. <p>Temperatura finale impasto 26°C</p> <p>Far riposare l'impasto 30-40 minuti coperto con un telo; spezzare formare gli impasti della pezzatura desiderata (tartine da 50g, filoncini da 80g, cassette da 200-500g). Mettere le forme a lievitare in cella a 30°C e 80% di umidità per 40-45 minuti, fuori della cella per 70-80 minuti. Spennellare con l'uovo e infornare e cuocere con vapore a 230°C per 12-15 minuti (tartine e filoncini), 25-30 minuti (cassette). Aprire i tiraggi 5 minuti prima di sfornare.</p>
Caratteristiche dell'imballo:	Sacchi da 25 Kg in carta, pallet da 800 kg CONSERVARE IN LUOGO FRESCO E ASCIUTTO
Analisi microbiologiche:	Carica batterica totale: < 100.000 ufc/g Lieviti: < 2.500 ufc/g Muffe: < 2.500 ufc/g Salmonella: <i>assente</i>
Cartellinatura prodotto finito:	Pane al latte scremato e destrosio Ingredienti : farina di grano tenero tipo 0, acqua, zucchero, latte scremato in polvere, lievito, burro, sale, destrosio, emulsionante: lecitina di soia, farina di cereali maltati.

Pane & Riso linea speciali

<i>LE DUNE</i> <i>al mais</i>	
Ingredienti:	Farina di grano tenero ottenuta dalla macinazione di pregiati grani italiani ed europei (W 370; P/L 0,5) miscelata con farina di mais, farina di cereali maltati, acido ascorbico e alfa amilasi.
Risultato finale:	Pane dalla forma caratteristica, dal gusto rustico e rotondo
Ricetta base:	<p>Ingredienti: miscela dune, 70 % acqua, 4 % lievito, 2% sale Con impastatrice a spirale:</p> <ul style="list-style-type: none">- 1° velocità: mettere nell'impastatrice la miscela di farine, una parte dell'acqua il lievito, l'olio, il sale ed impastare per 5 minuti- 2° velocità: aggiungere l'acqua mancante e impastare per 10 minuti <p>Temperatura finale impasto 26°C ⇒ 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 ⇒ 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 Girare le strisce rullarle e dividere a pezzi di 3 quadrati. 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>
Caratteristiche dell'imballo:	Sacchi da 25 Kg in carta, pallet da 800 kg CONSERVARE IN LUOGO FRESCO E ASCIUTTO
Analisi microbiologiche:	Carica batterica totale: < 100.000 ufc/g Lieviti: < 2.500 ufc/g Muffe: < 2.500 ufc/g Salmonella: <i>assente</i>
Cartellinatura prodotto finito:	Pane al mais. Ingredienti : farina di grano tenero tipo 0, acqua, farina di mais 8 %, lievito, sale, farina di cereali maltati.

Pane & Riso linea speciali

SEISOLI

All'olio di germe di grano

Ingredienti:	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, cruschetto di grano duro, lecitina di soia e farina di cereali maltati.
Risultato finale:	Pane dalla forma caratteristica brevettata, dal gusto unico e rotondo
Ricetta base:	<p>Ingredienti: miscela seisoli, 60 % acqua, 4 % lievito, 1% olio di germe di grano Con impastatrice a spirale:</p> <ul style="list-style-type: none">- 1° velocità: mettere nell'impastatrice la miscela di farine, una parte dell'acqua il lievito, l'olio di germe di grano, il sale ed impastare per 5 minuti- 2° velocità: aggiungere l'acqua mancante e impastare per 10 minuti. <p>Temperatura finale impasto 26°C</p> <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>
Caratteristiche dell'imballo:	Sacchi da 25 Kg in carta + 1 bottiglia di olio in vetro da 250 ml, pallet da 800 kg CONSERVARE L'OLIO DI GERME DI GRANO A UNA TEMPERATURA < 30°C
Analisi microbiologiche:	Carica batterica totale: < 100.000 ufc/g Lieviti: < 2.500 ufc/g Muffe: < 2.500 ufc/g Salmonella: assente
Cartellinatura prodotto finito:	Pane alla semola di grano duro e all'olio di germe di grano Biogerm®. Ingredienti : farina di grano tenero tipo 0, acqua, semola di grano duro, lievito, sale, latte scremato in polvere, cruschetto di grano duro, olio di germe di grano Biogerm® (1%), farina di germe di grano (1%), emulsionante lecitina di soia, farina di cereali maltati.

Pane & Riso linea speciali

<i>ETRUSCO</i> <i>alla farina d'avena, farina d'orzo e latte in polvere</i>	
Ingredienti:	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 d'orzo, farina d'avena, lecitina di soia e farina di cereali maltati.
Risultato finale:	Pane dalla forma caratteristica, dal sapore unico e rotondo
Ricetta base:	Ingredienti: miscela Etrusco 10 kg, 5.750 l acqua, 350g lievito, 450g olio extravergine d'oliva, sale 200g. Impastare tutti gli ingredienti: I ^a velocità per 5 minuti II ^a velocità per 8 minuti Temperatura impasto : 26 °C. Riposo pasta : 20 min circa. Stendere l'impasto in strisce alte 2-3 cm e stamparle con l'apposito stampo "Etrusco". Mettere le forme a lievitare in cella per circa 45/50 min. a 30°C con umidità del 80% Infornare a forno moderato con vapore per circa 20 minuti.
Caratteristiche dell'imballo:	Sacchi da 25 Kg in carta, pallet da 800 kg CONSERVARE IN LUOGO FRESCO E ASCIUTTO
Analisi microbiologiche:	Carica batterica totale: < 100.000 ufc/g Lieviti: < 2.500 ufc/g Muffe: < 2.500 ufc/g Salmonella: assente
Cartellinatura prodotto finito:	Pane alla semola, farina di avena, farina d'orzo, latte in polvere e destrosio Ingredienti : farina di grano tenero 0, acqua, semola, olio extravergine d'oliva, lievito, farina di orzo, farina d'avena, latte scremato in polvere, sale, destrosio, emulsionante: lecitina di soia, farina di cereali maltati.

Pane & Riso linea speciali

GERMOGLI <i>alla semola di grano duro e alla farina di germe di grano</i>	
Ingredienti:	Semola di grano duro miscelata con farina di germe di grano, lecitina di soja e farina di cereali maltati.
Risultato finale:	Pane di media pezzatura (pagnotta o ciabatta) costituito esclusivamente da semola di grano duro, di cui conserva l'aspetto dorato ed il sapore caratteristico arricchito dal fragrante aroma della farina di germe di grano.
Ricetta base:	<p>Ingredienti: mix "Germogli", 68 % acqua, 3 % lievito con impastatrice a spirale:</p> <ul style="list-style-type: none">- 1° velocità: mettere nell'impastatrice la miscela di farine, una parte dell'acqua e il lievito; impastare bene- 2° velocità: aggiungere l'acqua mancante e finire l'impasto <p>Far riposare l'impasto 20- 30 minuti circa; spezzare e formare l'impasto nelle forme desiderate. Mettere le forme a lievitare in cella a 30°C e 80% di umidità su assi o su telai ben infarinati per 30-40 minuti, a temperatura ambiente per 50-60 minuti. Infornare e cuocere a forno moderato per i minuti necessari in funzione della pezzatura scelta. Aprire i tiraggi poco prima di sfornare.</p>
Analisi microbiologiche:	<p>Carica batterica totale: < 100.000 ufc/g Lieviti: <2.500 ufc/g Muffe: < 2.500 ufc/g Salmonella: <i>assente</i></p>
Modalità di conservazione:	Conservare in un luogo fresco e asciutto (T° max 30°C)
Caratteristiche dell'imballo:	sacchi di carta da 25 kg
Cartellinatura prodotto finito	<p>Pane di semola di grano duro, con farina di germe di grano.</p> <p>Ingredienti : semola rimacinata di grano duro, acqua, lievito, sale, farina di germe di grano, latte in polvere, lecitina di soja e farina di cereali maltati.</p>

Pane & Riso linea speciali

FIAMMINGO

Alle patate

Ingredienti:	Farina di grano tenero ottenuta dalla macinazione di pregiati grani italiani ed europei (W 370; P/L 0,5) miscelata con fiocchi di patate, latte scremato in polvere, zucchero, destrosio, emulsionanti: lecitina di soja, E471; farina di cereali maltati.
Risultato finale:	Pane soffice dal colore dorato e dal gusto delicato adatto ad accompagnare carni gustose e salumi.
Ricetta base:	<p>Fiammingo kg 10, acqua l 6,5, olio extravergine d'oliva 400g, sale 200g, lievito 400g.</p> <p>Impastare con impastatrice a spirale:</p> <ul style="list-style-type: none">-1° velocità: mettere nell'impastatrice la miscela di farine, una parte dell'acqua il lievito, il sale ed impastare per 5 minuti- 2° velocità: aggiungere l'acqua mancante e impastare per 8 minuti <p>Temperatura finale impasto 27°C</p> <p>⇒ Far riposare l'impasto 15 minuti coperto con un telo. Spezzare e formare l'impasto in forme della pezzatura desiderata.</p> <p>Mettere le forme a lievitare in cella a 30°C e 80% di umidità per 30-40 minuti, fuori della cella 60 minuti. Infornare e cuocere con vapore a 220°C per il tempo necessario in funzione della pezzatura scelta (15-20 minuti per filoncini da 100 g).</p>
Caratteristiche dell'imballo:	Sacchi da 25 Kg in carta . CONSERVARE IN LUOGO FRESCO E ASCIUTTO
Analisi microbiologiche:	Carica batterica totale: < 100.000 ufc/g Lieviti: <2.500 ufc/g Muffe: < 2.500 ufc/g Salmonella: <i>assente</i>
Cartellinatura prodotto finito	Pane ai fiocchi di patate e destrosio. Ingredienti : farina di grano tenero tipo 00, acqua, fiocchi di patate, olio d'oliva, lievito, latte scremato in polvere, sale, zucchero, destrosio, emulsionanti: lecitina di soja, E471; farina di cereali maltati.