



***SCHEDE DI PRODOTTO
LINEA TRADIZIONALE
PASTICCERIA***



LE SPECIALI MISCELE E FARINE PER LA PASTICCERIA

➤ PRODOTTI SPECIALISTICI

Materie prime specifiche, selezionate e mirate alla destinazione d'uso. Aggiunta di ingredienti naturali: malto, germe di grano, glutine, amidi, farine specifiche, che esaltano le qualità della farina di base, per ottenere una resa migliore nel prodotto finale.

➤ PRODOTTI NATURALI

Ingredienti totalmente naturali, senza conservanti né additivi chimici.

➤ GARANZIA E COSTANZA NEL RISULTATO

Bilanciamento tra i diversi tipi di enzimi presenti nella farina, per rendere il prodotto meglio lievitato, croccante, gustoso e digeribile.

LINEA PASTICCERIA

LE FARINE DELLA TRADIZIONE

sacchi in carta da 25 kg

MANITOBA

Panettone-colomba-pandoro

00 MAN

W390/420 P/L 0,55

LIEVITO NATURALE

Panettone- colomba- pandoro

00 PS

W 350/390 P/L 0,55

PASTA BRIOCHES LIEVITATA

Brioche-sfoglia-krapfen

00 LV

W 300/350 P/L 0,55

PASTA CROISSANT/SFOGLIA

Croissant-pasta sfoglia-cannoli-ventagli

00 FG

W 270/300 P/L 0,45

PASTA BIGNE'

Bigné-frittelle

00 CR

W 230/260 P/L 0,45

PASTA FROLLA

Pasticcini-biscotti

00 DB

W 190/220 P/L 0,45

PASTA SPONGE

Pan di Spagna-plum cake-margherita-paradiso

0 SP

W 140/170 P/L 0,40



LE FARINE DELLA TRADIZIONE



FARINA 00 MAN

Panettoni, Colombe e Pandori

<i>Caratteristiche</i>	Farina ottenuta dalla macinazione di grani canadesi e americani tipo "Manitoba".	
<i>Analisi biologiche</i>	Carica batterica totale: < 100.000 ufc/g Lieviti: <1.000 ufc/g Muffe: < 1.000 ufc/g Salmonella: assente	Ceneri: 0,55% Umidità: 14,5% Glutine umido: 42% Falling Number: 390 Chopin: W 390-420 P/L 0,55 Farinografo: assorbimento 60.5% stabilità 21'
<i>Lavorazione</i>	L'elevata quantità di proteine e l'ottima qualità della struttura del glutine conferiscono a questa farina la forza necessaria a lavorazioni lunghe con lievito madre e a lavorazioni esasperate a causa di stress meccanici o di ricchezza della ricetta. Lo si può usare inoltre per correggere altre farine con struttura proteica carente. All'elevata quantità di glutine si associa inoltre un buon rapporto tra estensibilità ed elasticità che rende il prodotto estremamente equilibrato. Il primo impasto si presenta ben sviluppato, con un'alveolatura molto regolare e permette l'aggiunta di grassi e frutta candita.	
<i>Risultato finale</i>	È ideale quindi per la produzione di panettoni, colombe e pandori che presentano notevole sviluppo in volume, con un'alveolatura fine e regolare. È ottima per la produzione di lievito madre con il sistema tradizionale.	
<i>Ricetta base</i>		
<i>Shelf life</i>	8 mesi correttamente conservata in luogo fresco e asciutto	



LE FARINE DELLA TRADIZIONE



FARINA 00 PS

Panettoni, Colombe e Pandori

Caratteristiche	Farina ottenuta dalla macinazione di grani canadesi tipo “Manitoba” e australiani miscelati con piccole quantità di pregiati grani europei di forza. La macinazione con tradizionale diagramma “lungo” tipo ungherese, evita qualsiasi surriscaldamento della farina nelle varie fasi di estrazione rispettando al massimo le caratteristiche native del grano.	
Analisi biologiche	Carica batterica totale: < 100.000 ufc/g Lieviti: <1.000 ufc/g Muffe: < 1.000 ufc/g Salmonella: assente	Ceneri: 0,55 % Umidità: 14,5% Glutine umido: 39% Falling Number: 360 Chopin: W 350-390 P/L 0,55 Farinografo: assorbimento 59% stabilità 18'
Lavorazione	L'ottimo rapporto fra la quantità e la qualità delle proteine del glutine ed il giusto grado di stagionatura conferiscono a questa farina la forza bilanciata per lavorazioni lunghe, in particolare con lievito madre. Il primo impasto si presenta ben sviluppato, con un'alveolatura molto regolare e permette l'aggiunta abbondante di grassi e frutta candita.	
Risultato finale	È ideale quindi in particolare per la produzione di panettoni, colombe e pandori che presentano notevole sviluppo in volume e per tutti i tipi di paste lievitate con lievito naturale caratterizzate da un'alveolatura fine e regolare. È ottima per la produzione di prodotti con il metodo della pasta acida: tipo croissant.	
Ricetta base per panettone	<ul style="list-style-type: none">• Primo impasto <p>Ingredienti 8000 gr farina “PS” 2000 gr lievito madre 4100 gr acqua 1500 gr tuorli 2200 gr zucchero 3000 gr burro</p> <p>Mettere nell'impastatrice la farina, il lievito madre, l'acqua, i tuorli e lo zucchero. A impasto incordato aggiungere metà burro a temperatura ambiente e fare asciugare. Aggiungere il burro rimanente e portare a termine l'impasto. L'operazione di impasto non deve durare più di 20- 25 minuti; con impastatrice a braccia tuffanti 44- 60 battute</p>	

	<ul style="list-style-type: none"> • Secondo impasto <p>Ingredienti 2000 gr farina “PS” 2000 gr zucchero 500 gr miele 2500 gr tuorli 100 gr sale 3000 gr burro 5000 gr sultanina 3000 gr Cubetti d’arancia 2000 gr Cedro</p> <p>Procedimento Impastare aggiungendo alla pasta la farina e lasciare diventare liscia, l’operazione durerà 15 minuti circa. Mettere poi lo zucchero e lasciare asciugare, unire il miele e appena la pasta sarà asciugata aggiungere i tuorli d’uovo, lasciare incorporare bene, aggiungere il sale e per ultimo il burro. Versare la frutta, quando il tutto sarà ben amalgamato fermare la macchina, tutta l’operazione deve essere effettuata in una macchina tuffante a 44 battute e non deve superare un tempo di 50 minuti. Far riposare l’impasto per 60 min. Preparare le pezzature e posizionarle su assi, quindi farle riposare per altri 20-30 min. Dopodiché pirlarle e metterle negli appositi pirottini. Far lievitare fino a tre quarti dello stampo, circa 5/6 ore.</p> <p>Cottura (riferita ad 1 kg di impasto) Su forno rotante 60 min circa a 200°C In forno statico 60 min circa a 180°C</p>
Shelf life	8 mesi correttamente conservata in luogo fresco e asciutto



LE FARINE DELLA TRADIZIONE



FARINA 00 LV

Briosches, Sfoglia e Krapfen

Caratteristiche	Farina ottenuta dalla macinazione grani canadesi tipo “Manitoba” e australiani miscelati con una certa quantità di pregiati grani europei di forza.	
Analisi biologiche	Carica batterica totale: < 100.000 ufc/g Lieviti: <1.000 ufc/g Muffe: < 1.000 ufc/g Salmonella: assente	Ceneri: 0,55% Umidità: 14,5% Glutine umido: 36% Falling Number: 350 Chopin: W 300-350 P/L 0,55 Farinografo: assorbimento 58% stabilità 15'
Lavorazione	La particolare struttura proteica di questa farina permette di ottenere impasti di una certa forza, capaci di sopportare aggiunta di grassi e di dare un notevole sviluppo in volume o di essere sfogliati. Adatta inoltre a rinfrescare il secondo o terzo impasto di lavorazioni lunghe.	
Risultato finale		
Ricetta base	<p>Ingredienti</p> <ul style="list-style-type: none">1 kg farina “LV”90 gr lievito di birra120 gr zucchero20 gr malto400 gr uova20 gr sale100 gr latte280 gr burro <p>Procedimento</p> <p>Sciogliere il lievito di birra, lo zucchero ed il malto nel latte tiepido (20-22°C). Mettere nell'impastatrice, aggiungere la farina, lavorare un poco, poi unire in due o tre riprese le uova in cui è stato sciolto il sale. Dopo 10' incorporare il burro a pezzetti e continuare a lavorare per altri 4'. Lasciare riposare la pasta per 30/40' a temperatura ambiente. Allungare l'impasto in un filone e tranciare pezzi da 35 g.</p> <p>Arrotolare i pezzi, lasciarli riposare 5' poi arrotolare la parte superiore (10 g circa) senza staccarlo dalla parte inferiore. Schiacciare leggermente attorno alla base della pallina e porre le brioches negli appositi stampi scannellati. Quando sono ben lievitate infornare a 220°C spennellando la superficie con uovo sbattuto.</p>	
Shelf life	8 mesi correttamente conservata in luogo fresco e asciutto	



LE FARINE DELLA
TRADIZIONE



FARINA 00 FG

Croissant, Pasta Sfoglia, Cannoli e Ventagli

Caratteristiche	Farina ottenuta dalla macinazione di pregiati grani europei miscelati con grani canadesi tipo "Manitoba".	
Analisi biologiche	Carica batterica totale: < 100.000 ufc/g Lieviti: < 1.000 ufc/g Muffe: < 1.000 ufc/g Salmonella: assente	Ceneri: 0,55% Umidità: 14,5% Glutine umido: 34% Falling Number: 350 Chopin: W 270-300 P/L 0,45 Farinografo: assorbimento 57% stabilità 13'
Lavorazione	La particolare struttura proteica di questa farina è ideale per produrre paste sfoglie. L'impasto può essere facilmente laminato ed è in grado di sopportare lievitazioni lunghe.	
Risultato finale	Ideale per la produzione di croissant, pasta sfoglia, cannoli e ventagli che presenteranno una sfoglia sottile e regolare.	
Ricetta base	<ul style="list-style-type: none">• Panetto <i>Ingredienti</i> 700 gr farina "FG" 14 gr sale 315 gr acqua fredda• Pastello <i>Ingredienti</i> 1 kg burro 300 gr farina <p><i>Procedimento</i> Laminare con la sfogliatrice 4 pieghe a 4 facendo riposare in frigorifero dopo ogni piega. E' meglio utilizzare l'impasto il giorno seguente.</p>	
Shelf life	8 mesi correttamente conservata in luogo fresco e asciutto	



LE FARINE DELLA TRADIZIONE



FARINA 00 CR

Bignè e Frittelle

Caratteristiche	Farina ottenuta dalla macinazione di pregiati grani europei e nazionali di forza.	
Analisi biologiche	Carica batterica totale: < 100.000 ufc/g Lieviti: <1.000 ufc/g Muffe: < 1.000 ufc/g Salmonella: assente	Ceneri: 0,55% Umidità: 14,5% Glutine umido: 32% Falling Number: 345 Chopin: W 230-260 P/L 0,45 Farinografo: assorbimento 56% stabilità 11'
Lavorazione	Questa farina sopporta la lievitazione istantanea tipica di frittelle e bignè consentendo un notevole sviluppo in volume.	
Risultato finale	Grazie al particolare bilanciamento dei grani nella formulazione di macinazione si ottiene un buon sviluppo dei bignè senza bisogno di lasciar riposare eccessivamente l'impasto. Inoltre il maggior assorbimento d'acqua consente di ottenere eccellenti rese.	
Ricetta base	Ingredienti 600 gr farina "CR" 1 kg acqua 400 gr burro 20 gr sale 20/22 uova Procedimento Mettere in un tegame l'acqua, il burro e il sale e portare all'ebollizione avendo attenzione che il burro si scioglia completamente. Quando bolle versare la farina "CR" preventivamente setacciata e mescolare. Continuare a cuocere per qualche minuto finché il pastello non è ben omogeneo e si stacca dalle pareti del pentolino. Versare il pastello in una bacinella e lasciarlo raffreddare. Incorporare nel pastello le uova avendo cura di non aggiungere uova se le prime non si sono assimilate bene nell'impasto. Formare delle palline di impasto delle dimensione desiderate e cuocerle in forno a 210- 220° con tiraggio dell'aria semi aperto.	
Shelf life	8 mesi correttamente conservata in luogo fresco e asciutto	



LE FARINE DELLA TRADIZIONE



FARINA 00 DB

Pasticcini e Biscotti

Caratteristiche	Farina ottenuta dalla macinazione di pregiati grani europei e nazionali.	
Analisi biologiche	Carica batterica totale: < 100.000 ufc/g Lieviti: <1.000 ufc/g Muffe: < 1.000 ufc/g Salmonella: assente	Ceneri: 0,55% Umidità: 14,5% Glutine umido: 28% Falling Number: 340 Chopin: W 190-220 P/L 0,45 Farinografo: assorbimento 54,5% stabilità 9'
Lavorazione	La particolare composizione di questa farina rende l'impasto resistente alla manipolazione conferendogli una buona struttura. Tale struttura non dovrà essere rigida altrimenti la frolla risulterà troppo dura, e tantomeno dovrà essere eccessivamente friabile altrimenti il prodotto si sbriciolerà eccessivamente.	
Risultato finale	Ideale per la produzione di frolle dolci e salate, permette di avere un prodotto equilibrato né troppo duro né troppo friabile, fragrante e aromatico.	
Ricetta base	Ingredienti 1 kg farina "DB" 5 gr sale 600 gr burro a pezzetti 400 gr zucchero 8 tuorli Procedimento Impastate velocemente tutti gli ingredienti avendo cura di un scaldare troppo l'impasto. Formate una palla, avvolgetela in un foglio d'alluminio e fatela riposare in frigorifero. E' consigliato l'utilizzo per il giorno seguente.	
Shelf life	8 mesi correttamente conservata in luogo fresco e asciutto	



LE FARINE DELLA
TRADIZIONE



FARINA 0 SP

Pan di Spagna, Plum Cake, Margherita e Paradiso

Caratteristiche	Farina ottenuta dalla macinazione di pregiati grani nazionali.	
Analisi biologiche	Carica batterica totale: < 100.000 ufc/g Lieviti: <1.000 ufc/g Muffe: < 1.000 ufc/g Salmonella: assente	Ceneri: 0,55 Umidità: 14,5% Glutine umido: 28% Falling Number: 330 Chopin: W 140-170 P/L 0,40 Farinografo: assorbimento 53% stabilità 8'
Lavorazione	La farina, adatta per paste montate soffici, è grado di sopportare la lievitazione istantanea tipica del lievito chimico; l'impasto infatti non si irrigidisce e soprattutto forma un'alveolatura fine e soffice.	
Risultato finale	Risultato è un Pan di Spagna soffice, ben sviluppato in volume con un'alveolatura fine e regolare.	
Ricetta base	<p>Ingredienti 18 uova intere 800 gr zucchero 650 gr di farina "SP" 150 gr fecola 150 gr burro fuso</p> <p>Procedimento Sbattere le uova intere con lo zucchero in una bacinella finché la sbattuta è ben montata e sostenuta. Versare a pioggia la farina e la fecola mescolando delicatamente a mano per mezzo di una mestola forata. Per ultimo aggiungere adagio il burro fuso tiepido. Versare negli stampi o tortiere imburrate riempiendoli per $\frac{3}{4}$. Passare subito in forno a 180-190°C per 20 minuti</p>	
Shelf life	8 mesi correttamente conservata in luogo fresco e asciutto	