



SCHEDE DI PRODOTTO
LINEA
ORO DI MACINA®
PASTICCERIA



LINEA PASTICCERIA

LIEVITO NATURALE Oro di macina
Panettone, colomba, Pandoro

0

"PS ORO" W 390/400 P/L 0,50

PASTA BRIOCHES Oro di macina
Brioches, sfogla, Krapfen

0

"LV ORO" W 350/370 P/L 0,50

PASTA SFOGLIA Oro di macina
Croissant-pasta sfoglia-cannoli-ventagli

0

"FG ORO" W 260/280 P/L 0,45

PASTA FROLLA Oro di macina
Pasticcini-biscotti

0

"DB ORO" W 200/220 P/L 0,40



LE FARINE ORO DI MACINA



FARINA 0 PS ORO DI MACINA®

con cuore di Grano macinato a pietra

Caratteristiche	Farina ottenuta dalla macinazione di pregiati grani canadesi (Manitoba e Utility) e statunitensi, il cui germe è stato mantenuto all'interno: con un procedimento esclusivo il cuore del grano, macinato a pietra, viene estratto dal chicco e lasciato nella farina. Oltre ad essere una farina di elevata qualità tecnologica adatta per lavorazioni che richiedono alte prestazioni e tempi lunghi di lievitazione, è una farina con una fragranza particolare, che si sprigiona già all'interno del forno e che diventa chiaramente tangibile all'assaggio del prodotto finito. Questa farina è particolarmente adatta per i rinfreschi del lievito naturale; i preziosi nutrienti contenuti nel cuore: le vitamine, i sali minerali, la fibra, gli antiossidanti funzionano come "ricostituente" naturale per i saccaromiceti e i lattobacilli presenti nel lievito naturale.	
Analisi biologiche	Carica batterica totale: < 100.000 ufc/g Lieviti: <1.000 ufc/g Muffe: < 1.000 ufc/g Salmonella: assente	Ceneri: 0,65 Umidità: 14,50 Proteine: (N x 5.70) 16 su 100 parti di sostanza secca Falling Number: 400 Farinogramma: assorbimento 59% Stabilità: 17'
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	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.	
Ricetta base per Panettone	<ul style="list-style-type: none">• Primo impasto 8000 gr farina "PS" 2000 gr lievito madre 4100 gr acqua 1500 gr tuorli 2200 gr zucchero 3000 gr burro	

	<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.</p> <p>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>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</p> <p>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.</p> <p>Far riposare l'impasto per 60 min.</p> <p>Preparare le pezzature e posizionarle su assi, quindi farle riposare per altri 20-30 min. Dopodiché pirlarle e metterle negli appositi pirottini.</p> <p>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 ORO DI MACINA



FARINA 0 FG ORO DI MACINA®

con cuore di Grano macinato a pietra

Caratteristiche	Farina ottenuta dalla macinazione di pregiati grani europei miscelati con grani canadesi tipo “Manitoba”, il cui germe è stato mantenuto all’interno: con un procedimento esclusivo il cuore del grano, macinato a pietra, viene estratto dal chicco e lasciato nella farina. Oltre ad essere una farina di ottima qualità dal punto di vista tecnologico, ben equilibrata, facilmente lavorabile e ideale per produrre pasta sfoglia per la particolare struttura proteica, è una farina con una fragranza di grano particolare, che si sprigiona già all’interno del forno e che diventa chiaramente tangibile all’assaggio del prodotto finito. Le lecitine presenti nel germe fungono da emulsionanti naturali, permettendo un’ottima strutturazione dell’impasto, l’impasto può essere facilmente laminato ed è in grado di sopportare lievitazioni lunghe. La sfoglia risulta sviluppata e leggera.	
Analisi biologiche	Carica batterica totale: < 100.00 ufc/g Lieviti: <1.000 ufc/g Muffe: < 1.000 ufc/g Salmonella: assente	Ceneri: 0,65 Umidità: 14,50 Proteine: (N x 5.70) 13 su 100 parti di sostanza secca Falling Number: 360 Farinogramma: assorbimento 57% Stabilità: 13'
Risultato finale	Ideale per la produzione di croissant, pasta sfoglia, cannoli e ventagli, che presenteranno una sfoglia dorata, friabile e profumatissima.	
Ricetta base	Impastare velocemente 1 kg di farina per croissant/sfoglia, 20 g di sale e 420 g di acqua fredda; aggiungere il burro a pezzetti e formare un pastello, stenderlo a forma rettangolare e tirarlo a quattro pieghe con la sfogliatrice. Far riposare in frigorifero per 15' e poi tirarlo a quattro pieghe con la sfogliatrice per altre due volte. Rimetterlo in frigorifero per altri 15'-20', quindi la pasta è pronta all'uso.	
Shelf life	8 mesi correttamente conservata in luogo fresco e asciutto	



LE FARINE ORO DI MACINA



FARINA 0 LV ORO DI MACINA®

con cuore di Grano macinato a pietra

Caratteristiche	Farina ottenuta dalla macinazione di pregiati grani europei miscelati con grani canadesi tipo “Manitoba”, il cui germe è stato mantenuto all’interno: con un procedimento esclusivo il cuore del grano, macinato a pietra, viene estratto dal chicco e lasciato nella farina. Oltre ad essere una farina di ottima qualità dal punto di vista tecnologico, ben equilibrata, facilmente lavorabile e ideale per produrre pasta sfoglia per la particolare struttura proteica, è una farina con una fragranza di grano particolare, che si sprigiona già all’interno del forno e che diventa chiaramente tangibile all’assaggio del prodotto finito. Le lecitine presenti nel germe fungono da emulsionanti naturali, permettendo un’ottima strutturazione dell’impasto, l’impasto può essere facilmente laminato ed è in grado di sopportare lievitazioni lunghe. I prodotti lievitati risultano sviluppati e leggeri.	
Analisi biologiche	Carica batterica totale: < 100.000 ufc/g Lieviti: <1.000 ufc/g Muffe: < 1.000 ufc/g Salmonella: assente	Ceneri: 0,65 Umidità: 14,50 Proteine: (N x 5.70) 15 su 100 parti di sostanza secca Falling Number: 380 Farinogramma: assorbimento 59% Stabilità: 16'
Risultato finale	Ideale per la produzione di brioches e croissant a lievitazione naturale.	
Shelf life	8 mesi correttamente conservata in luogo fresco e asciutto	



LE FARINE ORO DI MACINA



FARINA 0 DB ORO DI MACINA®

con cuore di Grano macinato a pietra

Caratteristiche	Farina ottenuta dalla macinazione di pregiati grani italiani e francesi, il cui germe è stato mantenuto all'interno: con un procedimento esclusivo il cuore del grano, macinato a pietra, viene estratto dal chicco e lasciato nella farina. Oltre ad essere una farina di ottima qualità dal punto di vista tecnologico, ben equilibrata, facilmente lavorabile e adatta a tutti i tipi di lavorazione che non richiedano tempi eccessivamente lunghi di lievitazione, è una farina con una fragranza di grano particolare, che si sprigiona già all'interno del forno e che diventa chiaramente tangibile all'assaggio del prodotto finito. Le lecitine presenti nel germe fungono da emulsionanti naturali, permettendo un'ottima strutturazione dell'impasto. La sfoglia risulta più sviluppata e leggera, la pasta frolla maggiormente friabile.	
Analisi biologiche	Carica batterica totale: < 100.000 ufc/g Lieviti: <1.000 ufc/g Muffe: < 1.000 ufc/g Salmonella: assente	Ceneri: 0,65 Umidità: 14,50 Proteine: (N x 5.70) 11 su 100 parti di sostanza secca Falling Number: 340 Farinogramma: assorbimento 56% Stabilità: 12'
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	Preparare un impasto utilizzando 1 kg di farina per pasta frolla e brisé, 5 g di sale, 600 g di burro a pezzetti, 400 g di zucchero e 8 tuorli. 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 per circa mezz'ora. Trascorso questo tempo, stendete la pasta fino ad ottenere una sfoglia alta circa mezzo centimetro. Mettetela nello stampo facendola aderire bene ai bordi, praticate dei buchi sul fondo e cuocetela in forno a 180°C per 30-40 minuti.	
Shelf life	8 mesi correttamente conservata in luogo fresco e asciutto	