



100% seme italiano
100% territorio italiano
50% di sale in meno

NO
STRA
NO

FORTE
DI FIBRE
E IODIO

PIZZA

dal campo, al molino, al forno.



ITALMILL S.p.A.
Via San Pietro, 19/A
25033 Cologne (BS) - Italia
Tel. +39 030 70 58 711
Fax +39 030 70 58 899
clienti@italmill.com



La nostra Mission:
Fare bene il nostro lavoro
per servire al meglio i nostri clienti
e diventare leader nei prodotti
innovativi per il bakery.

Molini Besozzi Marzoli
SOCIETÀ PER AZIONI FONDATA A MILANO NEL 1911

m
o
c
.
l
i
m
l
a
i
t
.
w
w
w



bellanti.com

stampto su carta certificata FSC - Mixed Sources

Doc. Marketing 2024, 1 p.

NOSTRANO PIZZA

Rintracciabilità
di filiera
conforme a
ISO 22005

semi e territorio italiani

La COOP Giulio Bellini, garantisce:

- Utilizzo esclusivo di semi italiani, varietà Mieti, Bologna e Misto Rosso conferite dagli agricoltori ogni anno.
- Coltivazione in Emilia Romagna nei territori del Delta del Po, vicini al parco faunistico.
- Conservazione a freddo del grano in maniera naturale in silos refrigerati.
- Utilizzo dell'alta temperatura per la disinfestazione del molino, senza uso di prodotti chimici.



fonte naturale di fibra

farine  regione emilia romagna

La farina di grano tenero tipo 1 e la farina di grano tenero integrale macinata a pietra, prodotte utilizzando severe tecniche di produzione integrata, rispettose della salute dell'uomo e dell'ambiente, contribuiscono al giusto apporto di fibra, vitamine e sali minerali nell'alimentazione giornaliera.



lievito naturale italiano



Il lievito naturale contenuto in Nostrano Pizza è creato da Italmill seguendo il tradizionale metodo dei rinfreschi, prelevando un pezzo di madre e aggiungendo solo ed esclusivamente acqua e farina. Si ottiene così un impasto con una concentrazione di lieviti naturali e lactobacilli ottimale e che, una volta essiccato e macinato, conferisce alla pizza lunga conservazione e ottima digeribilità.

c'è più gusto con meno sale!

100% seme italiano - 100% territorio italiano - 50% di sale in meno

ricetta indicativa

Nostrano Pizza	kg	10,00
Olio Ex.verg. Oliva	kg	0,20
Lievito secco (Bravo)	kg	0,01
o lievito fresco	kg	0,02
Acqua	kg	5,60/5,80

Impastare tutti gli ingredienti. Temp. finale dell'impasto 25°C. Far riposare l'impasto 20'. Formare le palline e far pun-



tare per due ore in ambiente e mettere a lievitare in frigorifero per 18/24 ore.

WHO - World Health Organization raccomandazioni



Il WHO ha dato indicazioni per la riduzione del consumo giornaliero di sale, da 10 a 5 g. Il Nostrano Pizza contiene il 50% di sale in meno: ciò significa contribuire ad abbassare il rischio di ipertensione e di patologie cardiovascolari collegate.

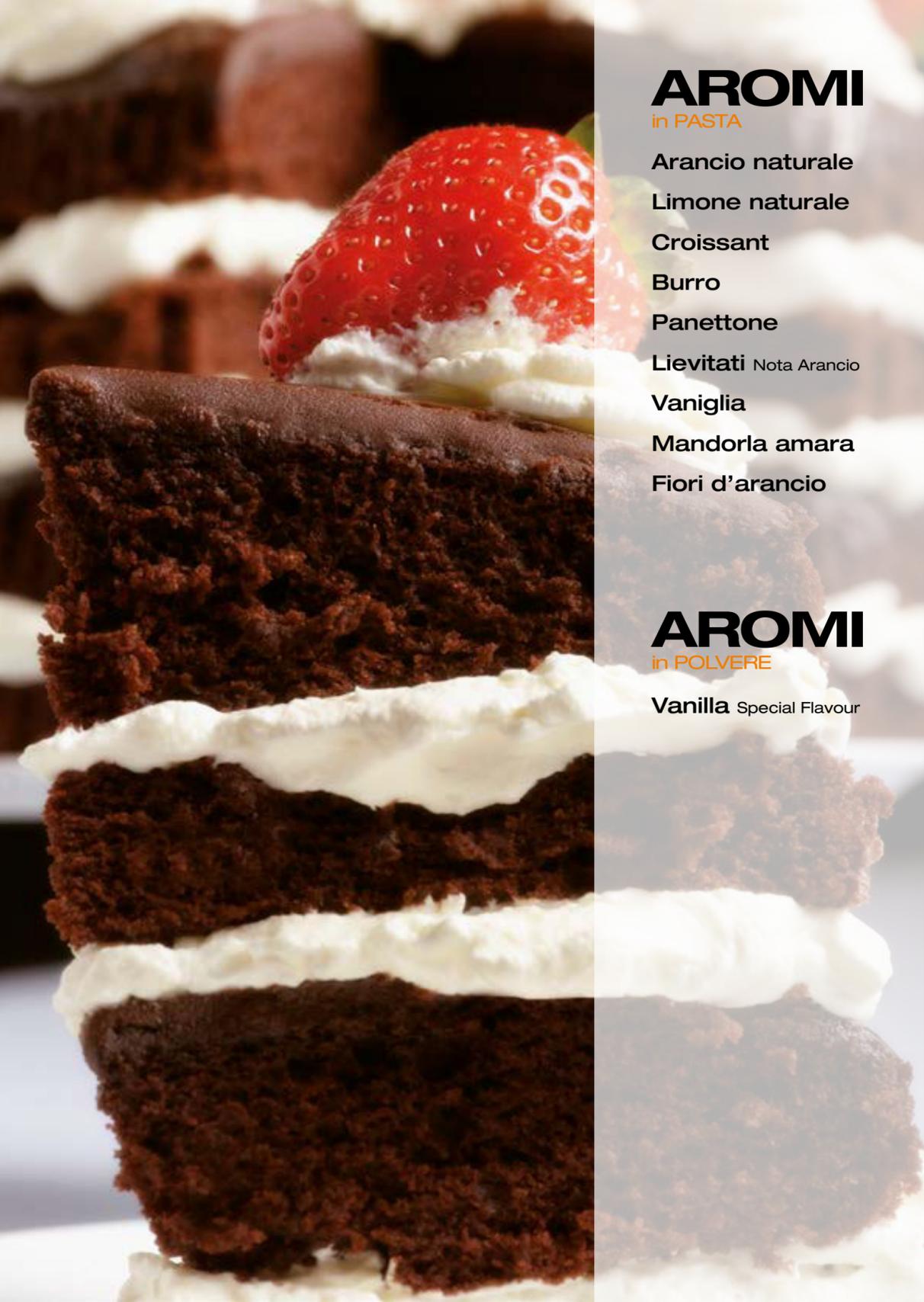
fonte di iodio **PreSal®**



Grazie ad una specifica tecnologia di protezione sviluppata insieme all'Università degli Studi di Bologna, Presal riduce la dispersione di iodio in cottura.

Lo iodio del Presal contenuto nel Nostrano Pizza è aiuto fondamentale per la crescita

del bambino e per la prevenzione di molti disturbi della tiroide.
33,75 mcg di iodio per 100 g di prodotto finito.



AROMI

in PASTA

- Arancio naturale
- Limone naturale
- Croissant
- Burro
- Panettone
- Lievitati Nota Arancio
- Vaniglia
- Mandorla amara
- Fiori d'arancio

AROMI

in POLVERE

- Vanilla Special Flavour

W W . i t a l m i l l . c o m



ITALMILL S.p.A.
 Via San Pietro, 19/A
 25033 Cologne (BS) - Italia
 Tel. +39 030 70 58 711
 Fax +39 030 70 58 899
 clienti@italmill.com

Dip. Mercechi & Quirici 170 GS

italmill.com



Merceschi & Quirici



Aromi per pasticceria

Aromi per pasticceria

Italmill è orgogliosa di presentarvi la linea di aromi Maraschi & Quirici di Torino.

L'esperienza centenaria dei professionisti della Maraschi & Quirici, che garantisce affidabilità e competenza, ha permesso di adattare le ricette più antiche ai nuovi gusti dei consumatori.

Attraverso la continua innovazione tecnologica e l'attenzione che la ditta rivolge quotidianamente al settore della pasticceria artigianale, grazie alla creatività e fantasia di cui può andare orgogliosa, la Maraschi & Quirici è riuscita nell'intento di sviluppare aromi ideali ad esaltare i sapori dei vostri prodotti.

Ciascun aroma della linea, che potrete trovare in pasta o in polvere, ha una propria fragranza e una propria identità. La personalità degli aromi Maraschi & Quirici, decisa e solida come quella della ditta stessa, vi permetterà di differenziare ogni vostra creazione e stimolare i sensi dei vostri clienti.



ricca gamma

Una linea completa di aromi, specifici per tutte le applicazioni, da impiegarsi in tutte le produzioni di pasticceria.

La gamma dei prodotti comprende aromi in pasta, indicati per un armonioso assorbimento nella produzione di creme e mousse e nella produzione di pasticceria da forno, e aromi in polvere, usati specificatamente nella pasticceria da forno.



aromi in polvere

Vanilla Special Flavour 1-4:1000



aromi in pasta

Arancio naturale 3-6:1000

Limone naturale 3-6:1000

Croissant 3-6:1000

Burro 3-6:1000

Panettone 3-6:1000

Lievitati
Nota Arancio 3-6:1000

Vaniglia 3-5:1000

Mandorla amara 3-6:1000

Fiori d'arancio 3-6:1000

Maraschi & Quirici

NOSTRANO

con meno sale!



lievito naturale italiano



Il lievito naturale essiccato contenuto nel PANE NOSTRANO creato seguendo il tradizionale metodo italiano dei rinfreschi, prelevando un pezzo di madre e aggiungendo solo ed esclusivamente acqua e farina, è garanzia di genuinità. Rimarrete sorpresi dal tipico sapore del pane di una volta, dalla sua digeribilità e dal mantenimento delle caratteristiche organolettiche nel tempo.

sementi e territorio italiani



La Cooperativa Agricola Giulio Bellini garantisce:

- le farine di grano tenero provenienti da sementi italiane, varietà Bologna, Mieti e Misto Rosso conferite dagli agricoltori.
- coltivazione in Emilia Romagna nei territori del delta del Po, vicini al parco faunistico.
- conservazione a freddo del grano in maniera naturale in silos refrigerati.
- utilizzo dell'alta temperatura per la disinfestazione del molino, senza uso di prodotti chimici.



La Cooperativa Agricola Sapise garantisce:

- la farina di riso venere proveniente da sementi 100% italiane, controllata scrupolosamente in ogni sua fase.
- coltivazione in Piemonte nei territori del Novarese.
- la varietà riso "venere"[®] contenente un'alta concentrazione di fibre, sali minerali e antiossidanti.



ITALMILL S.p.A.
Via San Pietro, 19/A
25033 Cologne (BS) - Italia
Tel. +39 030 70 58 711
Fax +39 030 70 58 899
clienti@italmill.com



m
o
c
.
l
i
m
l
a
t
i
.
w
w
w

La nostra Mission:
Fare bene il nostro lavoro per servire al meglio i nostri clienti e diventare leader nei prodotti innovativi per il bakery.

Molini Besozzi Marzoli
SOCIETÀ DI CAPITALI FONDATA A MILANO NEL 1911



100% seme italiano
100% territorio italiano
50% di sale in meno

NOSTRANO

**FONTE
DI FIBRE
E IODIO**

PANE
dal campo, al molino, al forno.



100% seme italiano
100% territorio italiano
50% di sale in meno

PANE

c'è più gusto

WHO - World Health Organization raccomandazioni

Il WHO ha dato indicazioni per la riduzione del consumo giornaliero di sale, da 10 a 5 g. Il Nostrano Pane contiene il 50% di sale in meno: ciò significa contribuire ad abbassare il rischio di ipertensione e di patologie cardiovascolari collegate.
Consumo di sale giornaliero pro capite Italia: 10-15 g.



fonte naturale di fibra farine regione Emilia Romagna

La farina di grano tenero tipo 1 e la farina di grano tenero integrale macinata a pietra, prodotte utilizzando severe tecniche di produzione integrata, rispettose della salute dell'uomo e dell'ambiente, contribuiscono al giusto apporto di fibra, vitamine e sali minerali nell'alimentazione giornaliera.
Contenuto medio di fibra per 100 g: 4,10 g.



fonte di iodio **PreSal[®]**

Grazie ad una specifica tecnologia di protezione sviluppata insieme all'Università degli Studi di Bologna, Presal riduce la dispersione di iodio in cottura. Lo iodio del Presal contenuto nel Nostrano Pane, contribuisce al normale metabolismo energetico, è aiuto fondamentale per la crescita del bambino e per la prevenzione di molti disturbi della tiroide.
22,5 mcg di iodio per 100 g di prodotto finito





100% seme italiano
100% territorio italiano
50% di sale in meno

NOSTRANO e NOSTRANO con RISO VENERE

Due prodotti per soddisfare ogni esigenza

Processo Lavorativo



Pane "Nostrano Classico"

RICETTA INDICATIVA:

NOSTRANO Grano Tenero o Riso Venere kg 10,000
Acqua a 25°C kg 7,000/8,000

Tempo d'impasto (spirale): 5 min. I^a vel. - 8/10 min. II^a vel.
Riposo in mastello: 60'.
Pezzatura e formatura: a piacere.
Lievitazione: 60'.
Cottura: 240°C per complessivi 30/35'.

Impastare il Mix NOSTRANO con 6 litri di acqua in 1^a velocità per 5 minuti, quindi aggiungere gradualmente la rimanente acqua in 2^a velocità per 8/10 minuti circa.

Dopo un riposo di 60 minuti, pezzare e formare a mano infarinando abbondantemente.

Far lievitare per 60 minuti e cuocere senza vapore a 240°C circa a valvola chiusa per 20 minuti, più ulteriori 10/15 minuti a valvola aperta.



Pane "Grande Pezzatura"

RICETTA INDICATIVA:

NOSTRANO Grano Tenero o Riso Venere kg 10,000
Acqua a 25°C kg 5,000/5,500

Tempo d'impasto (spirale): 5 min. I^a vel. - 8/10 min. II^a vel.
Riposo in mastello: 60'.
Pezzatura e formatura: a piacere.
Lievitazione: 60/70'.
Cottura: 240°C per complessivi 30/35'.

Impastare il Mix NOSTRANO con acqua in 1^a velocità per 5 minuti, quindi in 2^a velocità per 8/10 minuti circa. Dopo un riposo di 60 minuti, pezzare e formare a mano infarinando abbondantemente.

Far lievitare per 60/70 minuti e cuocere senza vapore a 240°C circa a valvola chiusa per 20 minuti, più ulteriori 10/15 minuti a valvola aperta.



Ciabatta e Francesino

RICETTA INDICATIVA:

NOSTRANO Grano Tenero o Riso Venere kg 10,000
Acqua a 25°C kg 7,500/8,000

Tempo d'impasto (spirale): 5 min. I^a vel. - 8/10 min. II^a vel.
Riposo in mastello: 60'.
Pezzatura e formatura: a piacere.
Lievitazione: 60'.
Cottura: 240°C per complessivi 30/35'.

Impastare il Mix NOSTRANO con 6 litri di acqua in 1^a velocità per 5 minuti, quindi aggiungere gradualmente la rimanente acqua in 2^a velocità per 8/10 minuti circa.

Dopo un riposo di 60 minuti, pezzare e formare a mano infarinando abbondantemente.

Far lievitare per 60 minuti e cuocere senza vapore a 240°C circa a valvola chiusa per 20 minuti, più ulteriori 10/15 minuti a valvola aperta.

NB. È possibile usare linee di produzione per pane ciabatta.



Cracker

RICETTA INDICATIVA:

NOSTRANO Grano Tenero o Riso Venere kg 10,000
Acqua a 15/17°C kg 5,000
Olio Extra Vergine di Oliva kg 1,000

Tempo d'impasto (spirale): 5 min. I^a vel. - 8/10 min. II^a vel.
Formatura: laminare e mettere in teglia; forare.
Riposo: 1 ora circa.
Lievitazione: 60'.
Cottura: 200°C, senza vapore per 15/17'.

Impastare il Mix NOSTRANO con acqua in 1^a velocità per 5 minuti, quindi in 2^a velocità per 8/10 minuti circa. Senza riposo, formare delle pagnottelle da 400g circa, avvolgerle senza serrare troppo, ungerle, farle lievitare per 30/40' e laminare.

Mettere in teglia 60x40 cm unta e forare con il forapasta. Far lievitare per circa un ora. Prima di infornare ricavare dei rombi con la rotella, spolverare con poco sale.

Cuocere senza vapore a 200°C circa per 15/17 minuti.



Grissino

RICETTA INDICATIVA:

NOSTRANO Grano Tenero o Riso Venere kg 10,000
Acqua a 10°C kg 6,000
Olio Extra Vergine di Oliva kg 1,000

Tempo d'impasto (spirale): 5 min. I^a vel. - 8/10 min. II^a vel.
Pezzatura: filonare ed ungerle.
Riposo: 60/90' coperti.
Formatura: ricavare delle strisce di pasta.
Lievitazione: 30'.
Cottura: 200°C, con poco vapore per 15/17'.

Impastare il Mix NOSTRANO con acqua in 1^a velocità per 5 minuti, quindi in 2^a velocità per 8/10 minuti circa.

Senza riposo, formare dei filoni a mano, ungerle il tavolo, appiattire i filoni, ungerli e coprirli con teli di nylon per circa 60/90'.

Con la raschia, ricavare delle strisce di pasta dal filone, rigirarle nel pan grattato, stiarle e stenderle in teglia. Far lievitare per circa 30'. Cuocere con poco vapore a 200°C per 15/17'.



Focaccia

RICETTA INDICATIVA:

NOSTRANO Grano Tenero o Riso Venere kg 10,000
Acqua a 15/17°C kg 6,000
Olio Extra Vergine di Oliva kg 0,200

Tempo d'impasto (spirale): 5 min. I^a vel. - 6/7 min. II^a vel.
Riposo: 10/15'.
Formatura: stendere su teglia.
Lievitazione: 60/90' con salamoia.
Cottura: 240°C, senza vapore per 20'.

Salamoia - dose per 1 teglia 60x40 cm

Acqua kg 0,100
Olio Extra Vergine di Oliva kg 0,100
Sale kg 0,015

Impastare il Mix NOSTRANO con acqua in 1^a velocità per 5 minuti, quindi in 2^a velocità per 6/7 minuti circa.

Ricavare delle strisce di pasta, metterle in teglia, ungerle, far riposare per 10/15'.

Preparare la salamoia come da ricetta, stenderla sulle strisce di pasta e, con le dita, stampare la focaccia facendo rimanere i classici buchi. Far lievitare per circa 60/90'.

Cuocere senza vapore a 240°C per 18/20 minuti.



Pan Carrè

RICETTA INDICATIVA:

NOSTRANO Grano Tenero o Riso Venere kg 10,000
Acqua a 5°C kg 5,000
Olio Extra Vergine di Oliva kg 1,000

Tempo d'impasto (spirale): 5 min. I^a vel. - 8/10 min. II^a vel.
Pezzatura: filonare.
Lievitazione: 60/90'.
Cottura: 240°C per 40' circa.

Impastare il Mix NOSTRANO con acqua in 1^a velocità per 5 minuti, quindi in 2^a velocità per 6/7 minuti circa, senza riposo. Filonare a macchina pezzi da 600 o 1200 g in base alla scatola. Schiacciare con cura il filone nel contenitore. Chiudere la scatola.

Far lievitare per circa 60/90'. Cuocere a 240°C per circa 40'. Togliere subito il pan carrè dal contenitore dopo cotto.



Croissant

RICETTA INDICATIVA:

NOSTRANO Grano Tenero o Riso Venere kg 10,000
Acqua a 15/17°C kg 5,500/6,000
Burro kg 0,500
Mélange piatta kg 3,000

Tempo d'impasto: 5 min. I^a vel. - 3 min. II^a vel.
Riposo: 10 min.
Sfogliatura: 1 piega a 3 e una a 4 con mélange piatta.
Lievitazione finale: 80' ca a 30°C con 80% umidità.
Cottura: 220°C per 15-18 min.

Impastare tutti gli ingredienti escludendo la mélange fino a ottenere un impasto liscio e asciutto. Far riposare l'impasto per 10 min. Sfogliare l'impasto dando una piega a 3 e una a 4.

Formare i croissant e farli lievitare per circa 80 min. in cella a 30°C 80% di umidità. Infornare e cuocere per 15-18 min. a 220°C.





BESOZZI ORO

Da sempre a fianco del pasticciere.

Pasticceria

Alta Qualità in Pasticceria





Alta Qualità in Pasticceria

Una vasta gamma di prodotti per tutte le esigenze.

Dall'esperienza centenaria della Molini Besozzi Marzoli nel campo delle farine per lievitati, nasce la gamma completa per pasticceria, dalle farine ai semilavorati in grado di soddisfare tutte le esigenze di produzione degli artigiani, dai lievitati, alla croissanteria, dai prodotti da forno alle creme pasticciere.

La gamma BESOZZI ORO è sinonimo di alta qualità, sia nelle farine che nei mix, tutti facili da utilizzare, tutti di alta qualità, tutti BESOZZI ORO.

Per tutta la sua produzione Italmill seleziona

accuratamente le migliori materie prime e si avvale delle più moderne tecniche di produzione per garantire ai propri clienti i più elevati standard di qualità, igiene, sicurezza e rispetto per l'ambiente (conformemente alle certificazioni FSSC 22000, UNI EN ISO 22000, OHSAS 18001, UNI EN ISO 14001).

L'organizzazione tecnica e commerciale di Italmill, sempre attenta alle richieste del mercato ed alle esigenze dei propri clienti, offre un servizio dedicato ed altamente qualificato.



Lievito Naturale

Il Processo Produttivo di ENERVIS

1

Lievito Madre, lasciato lievitare spontaneamente e giornalmente rinfrescato con farina **Besozzi Oro Antica Tradizione**.



2

Sbucciatura, per cogliere il cuore del Lievito Madre, dove sono cresciuti lieviti e batteri lattici.



3

"3" Rinfreschi, con farina **Besozzi Oro Antica Tradizione**, per stabilizzare e aumentare il quantitativo di lievito disponibile.



4

Lievitazione, per ottenere un'impasto finale ottimale, pronto per essere utilizzato in preimpasti.



5

Essiccazione e macinazione, per rendere sempre disponibile e facile l'utilizzo del lievito naturale italiano tradizionale.



6

ENERVIS
Lievito Naturale
in polvere.
Pronto all'uso!



enervis[®]

Lievito Naturale Madre

Italmill ha scelto di investire nel lievito naturale quale testimone delle tradizioni artigiane italiane, lievito naturale che è oggetto di costanti ricerche e alla cui produzione Italmill dedica estrema attenzione e cura.

Da un ceppo di lievito madre centenario, seguendo il tradizionale metodo dei rinfreschi, Italmill preleva un pezzo di impasto madre e, aggiungendo solo ed esclusivamente acqua e farina, operazione ripetuta più volte, (primo rinfresco - con riposo di 24 ore, seguito da 3 rinfreschi - con riposo di 4 ore cad.) ottiene un'impasto con una concentrazione di lieviti naturali e lattobacilli ottimale che viene essiccato e macinato per realizzare **ENERVIS**.

ENERVIS: il lievito naturale in polvere ottimizzato per la produzione di tutti i lievitati partendo direttamente dal preimpasto.

L'utilizzo di **ENERVIS** conferisce:

- alla pasta: ottima estensibilità
- al prodotto finito: elevata digeribilità, sapore, aroma, fragranza e conservabilità tipici del lievito naturale.

Ingredienti:

lievito naturale di farina di grano tenero tipo "0" in polvere.

DOSE DI UTILIZZO:

150 g per 1.000 g di farina.



- + Sapore
- + Digeribilità
- + Fragranza e aroma
- + Conservabilità tipica del lievito naturale



Per produrre panettoni, pandoro e tutti i lievitati da ricorrenza a lievito naturale.





Antica Tradizione, la Farina dei Maestri Pasticcieri!

Antica Tradizione Lievitati, l'eccellenza nelle farine per Lievitati da Ricorrenza.

Il panettone è nato a Milano e, sin dall'inizio del secolo scorso, la farina BESOZZI ORO prodotta nel Molino di Milano, in Via Adige, era riconosciuta come il supporto indispensabile dei pasticceri artigiani per offrire alla propria clientela un prodotto di qualità superiore.

Negli anni '50 non esisteva lievistica delle più blasonate industrie dolciarie (Motta, Alemagna) né artigiano pasticcere che, per affrontare la campagna di Natale o di Pasqua, non avesse in magazzino la farina Besozzi Oro. Il segreto del nostro successo? Non accontentarsi dei risultati raggiunti, ma continuare anno dopo anno la stretta collaborazione con i Maestri Pasticcieri affinché le caratteristiche della farina risultino sempre adeguate alle richieste dei professionisti più esigenti.

Besozzi Oro Antica Tradizione Lievitati è sempre garantita da un rigoroso controllo: ogni singolo lotto di farina viene testato da un Maestro Pasticciere che ne firma il relativo Certificato di Qualità.



Antonio Campeggio Maurizio Colenghi Gino Fabbri Claudio Marcozzi Giovanni Pina Paolo Sacchetti

Antica Tradizione e i Maestri Pasticcieri.

Dalla collaborazione con l'Accademia Maestri Pasticcieri Italiani nasce la **Antica Tradizione Lievitati** che, grazie alla sua centenaria esperienza, è oggi simbolo di qualità assoluta e sicurezza del risultato.

Vi presentiamo le ricette dei Maestri AMPI con la farina **Antica Tradizione Lievitati**.



Veneziana ai Fichi e Pinoli di Antonio Campeggio

RICETTA INDICATIVA

1° IMPASTO

Lievito Naturale	g	1.050
Acqua	g	1.500
Zucchero	g	900
Tuorlo	g	1.000
Farina Antica Tradizione Lievitati	g	4.000
Burro	g	1.300
TOTALE	g	9.750

Mettere nell'impastatrice lo zucchero e l'acqua a 22°C, mescolare e formare uno sciropo, aggiungere la farina ed il lievito.

A pasta formata, incorporare il burro morbido ed i tuorli. Lavorare la pasta fino a che sia quasi liscia, stando attenti che non diventi troppo lucida. L'operazione di impasto non dovrebbe durare più di 25'. Lasciar lievitare per 10-12 ore a 25°C.

2° IMPASTO

1° Impasto	g	9.750
Farina Antica Tradizione Lievitati	g	1.000
Zucchero	g	1.000
Miele	g	300
Tuorlo	g	1.000
Burro	g	1.700
Sale	g	75
Malto	g	50
Arancio grattugiato	g	20
Limone grattugiato	n	1
Vaniglia in bacche	n	1
Fichi secchi	g	2.700
Pinoli	g	200
Semi di Finocchio	g	100
TOTALE	g	17.900

Impastare la farina con il limone, l'arancio, il malto e la bacca di vaniglia. Dopo circa 18', quando si è raggiunto un impasto liscio

ed elastico, aggiungere lo zucchero, il miele, poi il sale e una piccola quantità di tuorlo. Fare assorbire bene, incorporare il burro e la restante parte di tuorlo. Infine mettere i pinoli, i semi di finocchio ed i fichi secchi (precedentemente sbollentati per 4' in acqua calda e tagliati in dadi di circa 1 cm di lato).

Far puntare l'impasto per 30' a 30°C, quindi formare e mettere a lievitare a 30°C ca, fino a quando il dolce non raggiunge il bordo dello stampo.

Glassare, cospargere al centro con mandorle a fettine e incorniciare di zucchero a velo.

GLASSATURA (massa amaretto)

Mandorla amara pelata	g	250
Mandorla dolce grezza	g	150
Nocciole tostate	g	100
Zucchero	g	800
Cacao	g	20
Farina di mais	g	50
Fecola di patate	g	50
Albume	g	300
TOTALE	g	1.720

Macinare il tutto finemente a secco, aggiungere l'albume e mescolare in planetaria. Utilizzare la glassatura preferibilmente dopo un giorno di maturazione.



Bussolà Bresciano di Maurizio Colenghi

RICETTA INDICATIVA

1° IMPASTO

Farina Antica Tradizione Lievitati	g	1.500
Zucchero	g	250
Burro	g	50
Tuorli	g	180
Lievito di birra	g	50
Lievito Naturale	g	500
Acqua	g	300
TOTALE	g	2.830

Impastare tutti gli ingredienti escluso il burro, fin quando la pasta risulta bella elastica e setosa. Porre a lievitare per 4 ore a 28/30°C.

2° IMPASTO

1° Impasto	g	2.830
Farina Antica Tradizione Lievitati	g	600
Saccarosio	g	180
Burro fresco	g	90
Tuorli	g	180
Acqua	g	450
TOTALE	g	4.330

Impastare il primo impasto con tutti gli ingredienti fin quando la pasta risulta asciutta ed elastica. Porre a lievitare a 28/30°C per 2 ore.

EMULSIONE

Zucchero velo	g	240
Burro fresco	g	850
TOTALE	g	1090

IMPASTO FINALE

2° Impasto	g	4.330
Farina Antica Tradizione Lievitati	g	400
Saccarosio	g	300
Burro fresco	g	300
Uova intere	g	360
Sale	g	20
Baccello di vaniglia	n	1
Emulsione	g	1090
TOTALE	g	6.800

Impastare tutti gli ingredienti finché la pasta risulti ben elastica e setosa, unire quindi l'emulsione a più riprese.

Lasciar riposare in stufa per 40'.

Formare nelle pezzature desiderate e far lievitare per 10/12 ore a 28/30°C.

Cuocere a 160°/170°C per 30' per pezzature da 0,5 kg, o 50' per quelle da 1 kg.



Panettone di Gino Fabbri

RICETTA INDICATIVA

1° IMPASTO

Farina Antica Tradizione Lievitati	g	5.000
Lievito Naturale	g	1.100
Acqua	g	2.400
Tuorlo	g	300
Zucchero	g	1.250
Malto	g	100
Burro	g	1.600
TOTALE	g	11.750

Mettere nell'impastatrice lo zucchero e l'acqua tiepida, aggiungere la farina ed il lievito e dopo 10/15' il burro morbido ed i tuorli.

Lasciare lavorare la pasta fino a che sia liscia. Tutta l'operazione non dovrebbe superare i 20/25'.

Lasciar lievitare per 12 ore a 28°C ca e comunque fino alla triplicazione dell'impasto.

2° IMPASTO

1° Impasto	g	11.750
Zucchero	g	1.000
Miele di Acacia	g	300
Burro	g	1.500
Tuorlo	g	1.000
Sale	g	35
Arancia candita	g	900
Uvetta australiana	g	900
Burro di cacao	g	100
Vaniglia in bacche	n	5
Arance grattugiate	n	4
TOTALE	g	17.600

Impastare aggiungendo lo zucchero al 1° impasto e attendere che diventi liscia e asciutta. L'operazione dura circa 15'.

Aggiungere, quindi, il sale e lasciare assorbire, unire il burro morbido e, una volta assorbito, versare i tuorli.

Lasciare incorporare ed accertarsi che la consistenza dell'impasto sia giusta e ben incordata.

Incorporare la vaniglia e la scorza d'arancia lasciati per una notte a macerare nel burro di cacao fatto fondere al microonde; quindi impastare nuovamente fino a quando l'impasto diventi liscio e ben incordato.

Successivamente incorporare i cubetti di arancio e l'uvetta, distribuendoli uniformemente.

Appena incorporati fermare l'impastatrice.

L'operazione non deve durare più di 50/55'.

Pezzare e lasciar riposare in stufa per circa 30' a 28°C.

Tornire, mettere negli stampi e far lievitare dalle 5 alle 7 ore in funzione della temperatura.

Glassare o tagliare in funzione del prodotto finale che si vuole ottenere.

Infornare a forno ventilato a 165°C circa fino a quando il cuore del prodotto non abbia raggiunto i 90°C.

Sfornare e lasciar raffreddare a testa in giù per almeno 6/8 ore.



Pandoro di Claudio Marozzi

RICETTA INDICATIVA

1° IMPASTO - ore 19,00

Farina Antica Tradizione Lievitati	g	400
Lievito naturale	g	200
Acqua	g	190
TOTALE	g	790

Impastare e lasciare lievitare fino al mattino seguente a 27/30°C.

2° IMPASTO - ore 07,00

1° Impasto	g	790
Farina Antica Tradizione Lievitati	g	450
Acqua	g	220
TOTALE	g	1.460

Impastare lasciare lievitare a 27/30°C per almeno 3 e comunque fino al raddoppio del volume iniziale.

3° IMPASTO - ore 10,00

2° Impasto	g	1.460
Uova intere	g	400
Farina Antica Tradizione Lievitati	g	500
Zucchero	g	300
Burro	g	300
TOTALE	g	2.960

Impastare il lievito con farina e uova. Fare asciugare, aggiungere lo zucchero ed infine il burro. Lasciare lievitare a 27/30°C per 3/4 ore fino al raddoppio del suo volume.

BIGA DI SUPPORTO - ore 12,00

Lievito di birra	g	20
Farina Antica Tradizione Lievitati	g	600
Uova	g	400
Zucchero	g	150
Malto	g	40
TOTALE	g	1.210

Impastare gli ingredienti fino a far asciugare l'impasto, quindi riporlo in stufa a 27°C.

4° IMPASTO - ore 14,00/15,00

3° Impasto	g	2.960
Farina	g	900
Uova	g	400
Zucchero	g	200
Biga di supporto	g	1.210
Burro	g	500
TOTALE	g	6.170

Prendere il 3° impasto ed impastarlo con farina e uova. Fare asciugare l'impasto ed aggiungere lo zucchero, poi la biga ed infine il burro. Lasciare lievitare a 27/30°C per 2/ ore fino al raddoppio del suo volume.

IMPASTO FINALE - ore 17,00

4° Impasto	g	6.170
Farina Antica Tradizione Lievitati	g	3.300
Uova	g	2.500
Zucchero	g	1.600
Miele	g	300
Sale	g	60
Burro	g	3.000
Burro cacao	g	300
Bacche di vaniglia	n	10
Arance grattugiate	n	5
TOTALE	g	17.250

Prendere l'impasto precedente ed impastarlo con farina, metà delle uova e formare l'impasto, poi aggiungere le altre uova, lo zucchero, il burro montato con gli aromi ed il burro cacao grattugiato, aggiungere il sale. Lasciar riposare l'impasto per circa 30 minuti, poi formare i pezzi e metterli in stampo. Lasciare lievitare per circa 10 ore e cuocere in forno a 170°C per 40'.



Torta delle Rose di Giovanni Pina

RICETTA INDICATIVA

1° IMPASTO

Farina Antica Tradizione Lievitati	g	500	Tuorli	g	750
Lievito compresso	g	40	Acqua	g	500
Latte (a 24-26°C)	g	250	Burro	g	1.000
TOTALE	g	790	Zucchero	g	800

Impastare fino a ad ottenere una massa liscia, quindi lasciar lievitare a 26°C fino a che la pasta avrà triplicato il volume iniziale.

2° IMPASTO

1° Impasto	g	790
Uova	g	150
Farina Antica Tradizione Lievitati	g	250
TOTALE	g	1.190

Impastare fino ad ottenere una massa liscia, quindi lasciar lievitare a 26°C fino a che la pasta avrà triplicato il volume iniziale.

3° IMPASTO

2° Impasto	g	1.190
Uova	g	100
Tuorli d'uovo	g	80
Burro	g	75
Zucchero	g	75
Farina Antica Tradizione Lievitati	g	250
TOTALE	g	1.770

Impastare fino ad ottenere una massa liscia, quindi lasciar lievitare a 26°C fino a che la pasta avrà triplicato il volume iniziale.

IMPASTO FINALE

3° Impasto	g	1.770
Farina Antica Tradizione Lievitati	g	4.000
Uova	g	1.250

Impastare la farina con il 3° impasto, le uova e parte dell'acqua. Dopo circa 20' la pasta sarà elastica. Immettere parte dei tuorli, lo zucchero idratato con parte dell'acqua, il sale idratato con parte dell'acqua ed il miele.

Attendere che l'impasto riprenda corda prima di ogni inserimento. Aggiungere i restanti tuorli, l'eventuale acqua rimasta ed il burro ammorbidito, sempre attendendo che l'impasto prenda corda prima di ogni inserimento. Lasciar lievitare a per 6/7 ore a 20/22°C.

SFOGLIATURA

Suddividere l'impasto in tre parti e lasciar indurire al freddo. Quindi incorporare 500 g di burro per ogni porzione ottenuta, sfogliando tre volte con giri semplici (3 mani a 3). Stendere l'impasto così ottenuto fino a formare rettangoli dello spessore di 5 mm. Spalmare su ogni rettangolo di pasta un sottile strato di burro morbido, arrotolare la pasta su se stessa fino a formare un cilindro del diametro di 5 cm. Tagliare delle rondelle aventi altezza 4 cm e posizionarle in pirottini da panettone basso, alla distanza di 2 cm l'una dall'altra. Far lievitare per 5/6 ore a 28°C. Cuocere a 180°C mantenendo la valvola chiusa.

Colomba di Paolo Sacchetti

RICETTA INDICATIVA

1° IMPASTO

Farina Antica Tradizione Lievitati	g	4.000
Zucchero	g	1.250
Burro	g	1.250
Acqua	g	2.100
Tuorli	g	400
Lievito Naturale	g	1.100
Malto	g	100
Lievito di Birra	g	5
TOTALE	g	10.205

Mettere lo zucchero ed il malto nell'impastatrice, versare l'acqua e farli sciogliere.

Unire la farina, poi il lievito naturale ed il lievito di birra.

Impastare fino ad ottenere un impasto liscio ed asciutto, quindi incorporare i tuorli e da ultimo aggiungere il burro precedentemente ammorbidito.

Mettere l'impasto a lievitare a 28/30°C per 10/12 ore fino a che non avrà triplicato il volume iniziale.

2° IMPASTO

1° Impasto	g	10.205
Farina Antica Tradizione Lievitati	g	1.000
Acqua	g	500
Zucchero	g	1.000
Miele	g	250
Burro	g	1.750
Sale	g	35
Tuorlo	g	1.300
Cubetti arancio	g	2.000
Vaniglia in bacche	n	4
TOTALE	g	18.050

Impastare la farina con l'acqua e il 1° impasto fino ad ottenere un impasto liscio ed asciutto.

Aggiungere, quindi, lo zucchero e il miele, lasciare asciugare l'impasto e aggiungere il sale.

Quando l'impasto sarà nuovamente liscio ed asciutto aggiungere i tuorli e da ultimi il burro e gli aromi.

Quando la pasta si sarà asciugata ed avrà riacquisito un buon nervo, aggiungere la frutta e terminare l'impasto.

Lasciar puntare 40/50' in ambiente caldo.

Pezzare, mettere negli stampi e far lievitare.

Lasciar formare, fuori dalla cella, un leggero "strato di pelle", glassare e cuocere a 180°C con valvola chiusa.

Far raffreddare le colombe capovolte per almeno 6/8 ore.

GLASSA COLOMBE

Mandorle grezze	g	750
Armelline	g	250
Nocciole	g	500
Zucchero	g	4.000
Cacao	g	100
Farina di mais	g	100
Fecola	g	100
Albume	g	1.500
TOTALE	g	7.300

Dopo aver macinato il tutto finemente aggiungere l'albume e mescolare per bene.



Le Farine Besozzi Oro per Pasticceria



Sei farine, ognuna ottimizzata per supportare una specifica produzione.

Le farine per pasticceria Besozzi Oro nascono ai primi del '900 nel Molino di Via Adige a Milano dalla stretta collaborazione tra il Comm. Cesare Besozzi e i migliori Maestri Pasticceri Italiani.

Da allora la tecnologia di produzione e le esigenze dei clienti sono profondamente cambiate, ma la qualità e l'affidabilità dei prodotti Besozzi Oro è rimasta immutata. Tutte le farine Besozzi Oro, infatti, vengono periodicamente

sottoposte a test di lavorazione per valutarne l'idoneità alle produzioni cui sono destinate.

Tali test sono effettuati secondo precisi capitolati che consentono di controllarne le caratteristiche più importanti.

In questo modo i pasticceri che vorranno utilizzare le farine Besozzi Oro possono essere rassicurati sulla costanza della qualità e la certezza del risultato.

Le classiche farine per tutte le lavorazioni!



Forte



Frozen



Croissant



Sfoglia



Torte



Biscotto



Oro lieviti



Argento



RICETTA PANETTONE MILANO (metodo tradizionale)

Primo impasto

Farina Oro Lieviti	g	5500
Lievito Naturale	g	1800
Acqua	g	3200
Burro	g	1800
Zucchero	g	1050
Tuorli	g	950

Impastare tutti gli ingredienti fino ad ottenere un impasto liscio ed asciutto. Mettere l'impasto in un mastello e porlo in cella a 26/27°C.

Il volume dell'impasto deve triplicare rispetto al volume iniziale in 13 ore circa.

Secondo impasto

Farina Oro Lieviti	g	2800
Burro	g	1800
Zucchero	g	1950
Tuorli	g	1400
Acqua	g	600
Sale	g	60
Frutta	g	4200

Impastare il preimpasto con la farina, l'acqua e il sale, fino a quando si lega perfettamente.

Aggiungere successivamente i tuorli, lo zucchero e il burro impastando fino ad ottenere un impasto liscio ed asciutto. A fine impasto incorporare la frutta. La temperatura della pasta deve essere di 26/27°C. Mettere la pasta in un mastello e lasciarla riposare in cella di lievitazione per 60 minuti a 30/32°C con umidità al 75%. In questa fase l'impasto deve solo puntare. Spezzare e arrotondare secondo il peso voluto. Mettere negli stampi e far lievitare a 30/32°C con umidità al 75% per 3 ore circa. Lasciar asciugare la superficie, scarpare ed inserire una noce di burro. Cottura: 60 minuti per pezzature da 1000 g, 45 minuti per pezzature da 750 g e 30 minuti per pezzature da 500 g, a 175/180°C.

N.B.: i tempi consigliati sono indicativi e sono in funzione delle attrezzature utilizzate.





RICETTA INDICATIVA

Conforme al D.M. 22 luglio 2005 "Disciplina della produzione e della vendita di taluni prodotti dolciari da forno".

PANETTONE / COLOMBA / VENEZIANA

PREIMPASTO

Mix Lievitati	kg	1,200
Lievito Naturale Enervis	kg	0,260
Acqua	kg	0,800
Burro	kg	0,400
Farina Antica Tradizione Lievitati	kg	0,300
Tuorli	kg	0,200
Lievito di birra	kg	0,002
Totale	kg	3,162

Impastare tutti gli ingredienti, escluso il burro, fino ad ottenere un impasto liscio ed asciutto. Quindi aggiungere il burro (temperatura finale d'impasto 27°C). Lasciar lievitare in cella a 27/29°C con umidità 75% per 13 ore circa, comunque fino alla quadruplicazione del volume iniziale*.

* Controllo 1ª lievitazione



IMPASTO

PREIMPASTO	kg	3,162
Mix Lievitati	kg	0,800
Burro	kg	0,350
Zucchero	kg	0,300
Tuorli	kg	0,300
Acqua	kg	0,120
Uvetta	kg	0,600
Cedro candito Fructus	kg	0,250
Arancio candito Fructus	kg	0,350
Aromi		q.b.
Totale	kg	6,232

Impastare Preimpasto, Besozzi Mix Lievitati e acqua per 20/25 minuti circa, fino ad ottenere un impasto liscio ed asciutto; aggiungere lo zucchero; una volta assorbito, i tuorli, il burro e la frutta (temperatura finale d'impasto 30°C). Far puntare per 45/60 minuti in cella.

Pezzare, tornire e mettere negli stampi. Far lievitare in cella a 30°C circa con umidità 75% per 5 ore circa e comunque fino al quasi totale riempimento degli stampi.

Lasciare formare un leggero strato di pelle, cuocere come d'abitudine e far raffreddare i panettoni capovolti.

lievitati

Specifico per la produzione di lievitati da ricorrenza, una miscela selezionata delle migliori materie prime che, integrate con Enervis, lievito naturale (madre), garantisce alta qualità del prodotto finito.



Besozzi Mix Lievitati
esiste anche nella versione
SENZA AROMI
e nella versione
VEGANA!

gran lievitati

Specifico per la produzione di lievitati da ricorrenza, una miscela completa di Lievito Naturale (madre), garantisce alta qualità del prodotto finito.



RICETTA INDICATIVA

Conforme al D.M. 22 luglio 2005 "Disciplina della produzione e della vendita di taluni prodotti dolciari da forno".

PANETTONE / COLOMBA / VENEZIANA

PREIMPASTO

Mix Gran Lievitati	kg	1,000
Acqua	kg	0,500
Burro	kg	0,200
Tuorli	kg	0,100
Lievito di birra	kg	0,001
Totale	kg	1,801

Impastare tutti gli ingredienti, escluso la materia grassa, fino ad ottenere un impasto liscio ed asciutto. Quindi incorporare la materia grassa.

Far lievitare in cella di lievitazione a 27/30°C per 10/12 ore e comunque fino alla quadruplicazione del volume iniziale*.

* Controllo 1ª lievitazione



IMPASTO

PREIMPASTO	kg	1,801
Farina Antica Tradizione Lievitati	kg	0,300
Acqua	kg	0,050
Zucchero	kg	0,300
Tuorli	kg	0,150
Burro	kg	0,200
Frutta candita Fructus e/o uvetta	kg	0,700
Aromi		q.b.
Totale	kg	3,501

Impastare il preimpasto, la farina e l'acqua fino ad ottenere un impasto liscio ed asciutto. Aggiungere in sequenza lo zucchero, il tuorlo, la materia grassa, gli aromi e, per ultima, la frutta.

Temperatura d'impasto di circa 25/28°C. Lasciar puntare l'impasto per 45/60 minuti in cella a 30°C. Spezzare, tornire due volte, porre negli appositi stampi e far lievitare per 5 ore circa in cella di lievitazione a 27°/30°C con umidità relativa 70/80%. Rifornire e cuocere come d'abitudine.

INDICAZIONI PER ETICHETTATURA AL PUBBLICO

del prodotto finito realizzato secondo la ricetta sopra riportata

Ingredienti: farina di grano tenero tipo "0", frutta candita/cioccolato/etc., acqua, zucchero, burro, tuorlo d'uovo, lievito naturale di farina di grano tenero tipo "0", emulsionante: E471, latte scremato, sale, destrosio, aromi.



PANDORO

PREIMPASTO (ore 11)

Mix Lievitati	kg	0,700
Lievito Naturale Enervis	kg	0,130
Uova intere	kg	0,400
Acqua	kg	0,100
Burro	kg	0,050
Lievito di birra	kg	0,010
Totale	kg	1,390

Impastare tutti gli ingredienti, escluso il burro, fino ad ottenere un impasto liscio ed asciutto. Incorporare il burro. Far lievitare in cella a 27°/30°C per 5 ore circa.

BIGA (ore 14)

Farina Oro Lieviti*	kg	0,150
Uova intere	kg	0,100
Lievito di birra	kg	0,005
Totale	kg	0,255

Impastare e far lievitare in cella a 27°/30°C per 2 ore circa.

IMPASTO (ore 16)

PREIMPASTO+BIGA	kg	1,645
Mix Lievitati	kg	0,300
Burro	kg	0,400
Zucchero	kg	0,250
Acqua	kg	0,030
Uova	kg	0,025
Burro di cacao	kg	0,040
Aroma pandoro	q.b.	
Totale	kg	2,690

Impastare Preimpasto, la Biga, il Besozzi Mix Lievitati, acqua e uova fino ad ottenere un impasto liscio ed asciutto. Aggiungere gradualmente lo zucchero; una volta assorbito, il burro, il burro di cacao e l'aroma pandoro. Far puntare per 60' in cella a 30°C circa. Pezzare, arrotolare, porre negli appositi stampi e far lievitare per 10/11 ore in cella a 26°/28°C con umidità 75% fino al quasi totale riempimento degli stampi. Cuocere come d'abitudine.

PANETTONE e CIAMBELLONE GENOVESE

PREIMPASTO

Mix Lievitati	kg	1,200
Lievito Naturale Enervis	kg	0,500
Acqua fior d'arancio	kg	0,800
Lievito di birra	kg	0,002
Farina Oro Lieviti*	kg	0,300
Uova intere	kg	0,100
Burro o Mélange Nextra	kg	0,300
Totale	kg	3,202

Impastare Besozzi Mix Lievitati, Enervis, acqua, farina, lievito di birra, e uova intere. Quando l'impasto sarà liscio ed asciutto, aggiungere il burro. (Temperatura finale dell'impasto 27°C). Far lievitare 12 ore circa in cella di lievitazione a 28°/30°C e U.R. 80% e comunque fino alla quadruplicazione del volume.

IMPASTO

PREIMPASTO	kg	3,202
Mix Lievitati	kg	0,800
Uova intere	kg	0,200
Zucchero	kg	0,200
Burro o Mélange Nextra	kg	0,200
Uvetta	kg	2,000
Canditi Fructus	kg	0,300
Pinoli	kg	0,300
Semi di anice	kg	0,018
Vanillina	q.b.	
Totale	kg	7,220

Impastare il Preimpasto, il Besozzi Mix Lievitati e le uova intere fino ad ottenere un impasto liscio ed asciutto. Aggiungere lo zucchero, il burro o la mélange, gli aromi, i semi di anice, l'uvetta i canditi Fructus e i pinoli. (Temperatura finale dell'impasto 27°C). Far puntare l'impasto per 90 minuti circa in cella di lievitazione. Pezzare e tornare; far formare una leggera pelle sulla superficie, tornare ancora e far lievitare per 4 ore in cella di lievitazione a 28°C senza umidità. Prima di infornare praticare un taglio sulla parte alta del panettone a forma di triangolo, profondo 1 centimetro. Cuocere come d'abitudine.

PANFRUTTO

PREIMPASTO

Mix Lievitati	kg	1,800
Lievito Naturale Enervis	kg	0,400
Farina Oro Lieviti*	kg	0,450
Tuorlo	kg	0,450
Burro o Mélange Nextra	kg	0,300
Acqua	kg	0,900
Lievito di birra	kg	0,003
Totale	kg	4,303

Impastare tutti gli ingredienti tranne il burro o la mélange, dopo aver ottenuto un impasto omogeneo incorporare il burro o la mélange.

Mettere l'impasto in un mastello e porlo in cella a 27°C con umidità al 75%.

Il volume dell'impasto deve quadruplicare rispetto al volume iniziale in 13 ore circa.

IMPASTO

PREIMPASTO	kg	4,303
Mix Lievitati	kg	1,200
Frutta**	kg	1,500
Burro o Mélange Nextra	kg	0,400
Zucchero	kg	0,250
Tuorlo	kg	0,250
Acqua	kg	0,250
Aromi		
Totale	kg	8,153

Impastare il Preimpasto con Besozzi Mix Lievitati e il tuorlo, fino a rendere l'impasto omogeneo.

Aggiungere progressivamente, lo zucchero, il burro o la mélange e gli aromi. A fine impasto, aggiungere la frutta **(Ananas, Banana, Uvetta, Arancio, Frutti di bosco, Mela, Pera, Pesca, Albicocca, Noci, Fichi, Prugne, Nocciole, ecc.).

Riposo in mastello per 40 minuti a 30°/32°C con umidità al 75%. Formellare e lasciare lievitare alla temperatura di 30°/32°C con umidità al 75% per 3 ore circa.

Cuocere a 180°C per 30 minuti per pezzature da 500 g.

GUBANA

PREIMPASTO

Mix Lievitati	kg	1,100
Lievito Naturale Enervis	kg	0,250
Farina Oro Lieviti*	kg	0,100
Acqua	kg	0,650
Lievito	kg	0,020
Totale	kg	2,120

Impastare tutti gli ingredienti fino ad ottenere un impasto liscio ed asciutto. Mettere l'impasto in un mastello e far lievitare a 30°/32°C con umidità al 75%, per 2 ore circa.

IMPASTO

PREIMPASTO	kg	2,120
Mix Lievitati	kg	0,600
Burro o Mélange Nextra	kg	0,250
Zucchero	kg	0,100
Uova intere	kg	0,100
Aromi		
Totale	kg	3,170

Impastare il Preimpasto con Besozzi Mix Lievitati e le uova, aggiungere progressivamente lo zucchero, il burro o la mélange, la grappa e gli aromi. La temperatura della pasta deve essere di 27°C. Mettere la pasta in un mastello e lasciarla riposare in cella di lievitazione per 30 minuti a 30°/32°C con umidità al 75%.

RIPIENO

Zucchero	kg	0,400
Grappa / Rhum	kg	0,250
Biscotti secchi sbriciolati	kg	0,450
Uvetta	kg	0,200
Canditi Fructus	kg	0,200
Noci	kg	0,100
Pinoli	kg	0,050
Cacao amaro in polvere	kg	0,050

Suddividere l'impasto in pezzi da 400 g, stendere a rettangolo e spalmare sulla superficie 250 g di ripieno; arrotolare e mettere nello stampo a forma di chiocciola. Lasciare lievitare in cella alla temperatura di 30°/32°C con umidità al 75% per 3 ore circa. Prima di cuocere cospargere la superficie con zucchero semolato. Cuocere a 180°/190°C per 35 minuti.



PAN DOLCE ALL'UVA

PREIMPASTO serale

Mix Lievitati	kg	1,200
Lievito Naturale Enervis	kg	0,260
Acqua	kg	0,800
Burro o Mélange Nextra	kg	0,200
Farina Oro Lieviti*	kg	0,400
Uova intere	kg	0,100
Lievito di birra	kg	0,002
Totale	kg	2,962

Impastare tutti gli ingredienti fino ad ottenere un impasto liscio ed asciutto.

Mettere l'impasto in un mastello e porlo in cella a 27°/29°C.

Il volume dell'impasto deve quadruplicare rispetto al volume iniziale in 12/13 ore circa.

IMPASTO al mattino

PREIMPASTO	kg	2,962
Mix Lievitati	kg	0,800
Burro o Mélange Nextra	kg	0,200
Zucchero	kg	0,200
Uova	kg	0,100
Acqua	kg	0,100
Uvetta	kg	0,600 / 1,100
Totale	kg	4,962/5,462

Impastare il Preimpasto con Besozzi Mix Lievitati le uova e l'acqua, fino a rendere l'impasto omogeneo. Aggiungere successivamente, lo zucchero, il burro o la mélange, impastando fino ad ottenere un impasto liscio ed asciutto. A fine impasto, incorporare l'uvetta. La temperatura della pasta deve essere di 26°/27°C. Mettere la pasta in un mastello e lasciarla riposare in cella di lievitazione per 30/40 minuti a 30°/32°C con umidità al 75%. In questa fase l'impasto deve solo puntare. Pezzare e arrotondare nel peso voluto e far lievitare a 30°/32°C con umidità al 75% per 3 ore circa.

Cuocere a 190°C per 25 minuti per pezzature da 300 g.

BUSSOLÀ

PREIMPASTO (ore 11)

Mix Lievitati	kg	1,400
Lievito Naturale Enervis	kg	0,260
Uova intere	kg	0,800
Acqua	kg	0,200
Burro o Mélange Nextra	kg	0,200
Lievito di birra	kg	0,020
Totale	kg	2,880

Impastare tutti gli ingredienti, escluso il burro o la mélange, fino ad ottenere un impasto liscio ed asciutto. Incorporare il burro o la mélange. Far lievitare in cella a 27°/30°C per 5 ore circa.

BIGA (ore 14)

Farina Oro Lieviti*	kg	0,300
Uova intere	kg	0,200
Lievito di birra	kg	0,010
Totale	kg	0,510

IMPASTO (ore 16)

PREIMPASTO+BIGA	kg	3,390
Mix Lievitati	kg	0,600
Burro o Mélange Nextra	kg	0,800
Zucchero	kg	0,550
Uova	kg	0,150
Aromi		
Totale	kg	5,490

Impastare il Preimpasto con il Besozzi Mix Lievitati e le uova fino ad ottenere un impasto liscio ed asciutto. Aggiungere successivamente lo zucchero, il burro o la mélange, e il burro di cacao. Far puntare per 30 minuti a temperatura ambiente. Tagliare, formare e porre negli appositi stampi, far lievitare per 12 ore a 20°C.

Cuocere a 180°C per 45 minuti per pezzature da 750 g.

BISCIOLA LIEVITATA

PREIMPASTO

Mix Lievitati	kg	1,200
Lievito Naturale Enervis	kg	0,200
Farina Oro Lieviti*	kg	0,300
Tuorlo	kg	0,100
Acqua	kg	0,750
Lievito di birra	kg	0,030
Totale	kg	2,580

Impastare tutti gli ingredienti fino ad ottenere un impasto liscio ed asciutto. La temperatura della pasta deve essere di 27°/28°C.

Porre l'impasto in un mastello e far lievitare per 2 ore a 30°/32°C con umidità al 75%.

IMPASTO

PREIMPASTO	kg	2,580
Mix Lievitati	kg	0,800
Fichi	kg	0,900
Noci	kg	0,300
Pinoli	kg	0,200
Uvetta	kg	0,900
Uova intere	kg	0,200
Zucchero	kg	0,150
Burro o Mélange Nextra	kg	0,300
Acqua	kg	0,050
Aromi		
Totale	kg	6,380

Impastare il Preimpasto con Besozzi Mix Lievitati e le uova, fino a rendere l'impasto omogeneo. Aggiungere progressivamente, lo zucchero, il burro o la mélange e gli aromi. A fine impasto, aggiungere la frutta. Riposo in mastello per 20 minuti a 30°/32°C con umidità al 75%. Formellare e lasciare lievitare alla temperatura di 30°/32°C con umidità al 75% per 2 ore circa.

Cuocere a 190°C per 25 minuti per pezzature da 300 g.

CIAMBELLA DOLCE

PREIMPASTO serale

Mix Lievitati	kg	1,200
Lievito Naturale Enervis	kg	0,260
Latte	kg	1,000
Farina Oro Lieviti*	kg	0,300
Lievito di birra	kg	0,002
Totale	kg	2,762

Impastare tutti gli ingredienti fino ad ottenere un impasto liscio ed asciutto.

Mettere l'impasto in un mastello e porlo in cella a 27°/29°C. Il volume dell'impasto deve quadruplicare rispetto al volume iniziale in 12 ore circa.

IMPASTO al mattino

PREIMPASTO	kg	2,762
Mix Lievitati	kg	0,800
Burro o Mélange Nextra	kg	0,500
Uova intere	kg	0,350
Zucchero	kg	0,100
Aromi		
Totale	kg	4,512

Impastare il Preimpasto con Besozzi Mix Lievitati e le uova, aggiungere progressivamente lo zucchero, il burro o la mélange e gli aromi.

La temperatura della pasta deve essere di 26°/27°C.

Mettere la pasta in un mastello e lasciarla riposare per 45 minuti a 30°/32°C con umidità al 75%.

Pezzare nel peso voluto e formare le ciambelle.

Lievitazione a 30°/32°C con umidità al 75% per 2 ore circa.

Cuocere a 190°C per 30 minuti per pezzature da 500 g.

* In alternativa usare farine per croissant



RICETTA INDICATIVA

Besozzi Mix Glassa	kg	1,000
Acqua	lt	0,450

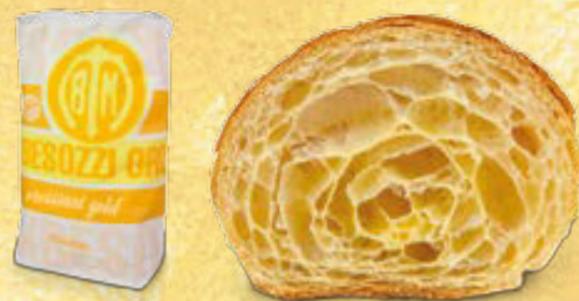
Impastare in planetaria attrezzata a foglia tutti gli ingredienti per 3/4 minuti.

glassa

Per ottenere in modo facile e veloce una glassa uniforme e croccante, perfetta per tutti i prodotti da forno.







croissant gold

Materie prime selezionate creano la miscela ottimale per ridurre i tempi di lavorazione e garantire il massimo risultato nella produzione di croissant. Un semilavorato ad alta percentuale di burro, versatile ed indispensabile, di alta qualità.

BRIOCHES

Besozzi Mix Croissant Gold	kg	1,000	Impastare tutti gli ingredienti, escluso la mélange o margarina, fino ad ottenere un impasto liscio ed asciutto; quindi incorporare la mélange o margarina. La temperatura finale della pasta deve essere di 26°/27°C. Lasciare riposare l'impasto per 20 minuti. Formare le brioches e far lievitare a 27°/30°C per 90 minuti. Lucidare, guarnire e cuocere per 18/20 minuti a 200°C.
Mélange o Margarine Nextra CK	kg	0,050	
Acqua	kg	0,400	
* Lievito di birra	kg	0,060	

CROISSANTS

Besozzi Mix Croissant Gold	kg	1,000	Impastare tutti gli ingredienti fino ad ottenere un impasto liscio ed asciutto. La temperatura finale della pasta deve essere di 26°/27°C. Lasciare riposare l'impasto per 15/20 minuti. Laminare con la mélange o margarina dando una piega a 3 e una a 4. Formare i croissant e far lievitare a 27°/30°C per 90 minuti. Decorare e cuocere a 200°C per 18 minuti circa.
Acqua	kg	0,380	
* Lievito di birra	kg	0,060	
Mélange o Margarine Nextra CS	kg	0,300	

* La quantità di lievito di birra può variare in funzione del tempo di lievitazione.



croissant +

Il lievito naturale madre contenuto nel Besozzi Mix Croissant+ permette di non utilizzare emulsionanti, una scelta nella direzione del "naturale" che incontra la crescente richiesta dei consumatori. Croissant+ esalta le caratteristiche qualitative dei vostri prodotti mantenendo inalterata la semplicità di utilizzo.

BRIOCHES

Besozzi Mix Croissant+	kg	1,000	Impastare tutti gli ingredienti, escluso la mélange o margarina, fino ad ottenere un impasto liscio ed asciutto; quindi incorporare la mélange o margarina. La temperatura finale della pasta deve essere di 26°/27°C. Lasciare riposare l'impasto per 20 minuti. Formare le brioches e far lievitare a 27°/30°C per 90 minuti. Lucidare, guarnire e cuocere per 18/20 minuti a 200°C.
Mélange o Margarine Nextra CK	kg	0,150	
Uova intere	kg	0,100	
Acqua o Latte	kg	0,250/0,300	
* Lievito di birra	kg	0,030	

CROISSANT

Besozzi Mix Croissant+	kg	1,000	Impastare tutti gli ingredienti fino ad ottenere un impasto liscio ed asciutto. La temperatura finale della pasta deve essere di 26°/27°C. Lasciare riposare l'impasto per 15/20 minuti. Laminare con la mélange o margarina dando una piega a 3 e una a 4. Formare i croissant e far lievitare a 27°/30°C per 90 minuti. Decorare e cuocere a 200°C per 18 minuti circa.
Acqua	kg	0,400	
* Lievito di birra	kg	0,020/0,030	
Mélange o Margarine Nextra CS	kg	0,250/0,350	

KRAPFEN

Besozzi Mix Croissant+	kg	1,000	Impastare tutti gli ingredienti fino ad ottenere un impasto liscio ed asciutto. Primo riposo: 20 minuti a 30°C. Sfogliare la pasta dando una piega a tre e una a quattro. Laminare ad un centimetro circa di spessore, stampare del diametro voluto, adagiare su teglie e far lievitare per un ora a 28°/30°C. Friggere in olio alla temperatura di 180°C (3/4 minuti per parte).
Farina di grano tenero tipo "00"	kg	1,000	
Acqua	kg	0,800	
Uova intere	kg	0,200	
* Lievito di birra	kg	0,060	

* La quantità di lievito di birra può variare in funzione del tempo di lievitazione.



croissant

Prodotto versatile che vi permetterà di creare paste lievitate sfogliate di alta qualità, leggerezza e sapore; unisce facilità d'uso con sicurezza di risultato.

BRIOCHES

Besozzi Mix Croissant	kg	1,000	Impastare tutti gli ingredienti, escluso la mélange o margarina, fino ad ottenere un impasto liscio ed asciutto; quindi incorporare la mélange o margarina. La temperatura finale della pasta deve essere di 26°/27°C. Lasciare riposare l'impasto per 20 minuti. Formare le brioches e far lievitare a 27°/30°C per 90 minuti. Lucidare, guarnire e cuocere per 18/20 minuti a 200°C.
Mélange o Margarine Nextra CK	kg	0,100	
Uova intere	kg	0,050	
Acqua o Latte	kg	0,350	
* Lievito di birra	kg	0,060	

CROISSANT

Besozzi Mix Croissant	kg	1,000	Impastare tutti gli ingredienti fino ad ottenere un impasto liscio ed asciutto. La temperatura finale della pasta deve essere di 26°/27°C. Lasciare riposare l'impasto per 15/20 minuti. Laminare con la mélange o margarina dando una piega a 3 e una a 4. Formare i croissant e far lievitare a 27°/30°C per 90 minuti. Decorare e cuocere a 200°C per 18 minuti circa.
Acqua	kg	0,380/0,400	
* Lievito di birra	kg	0,050/0,060	
Mélange o Margarine Nextra a CS	kg	0,350	

* La quantità di lievito di birra può variare in funzione del tempo di lievitazione.



salato

La grande versatilità fa di Besozzi Mix Salato un prodotto ideale per la produzione di croissants salati, sandwiches, pizze mignon, panettoni gastronomici, chiacchiere ed altri prodotti di gastronomia. L'equilibrato dosaggio degli ingredienti consente di ottenere prodotti croccanti e gustosi che mantengono le loro caratteristiche anche dopo il raffreddamento.

CROISSANT SALATO

Besozzi Mix Salato	kg	1,000	Impastare tutti gli ingredienti fino ad ottenere un impasto liscio ed asciutto. La temperatura finale della pasta deve essere di 26°/27°C. Lasciare riposare l'impasto per 15/20 minuti. Laminare con la mélange o margarina dando una piega a 3 e una a 4. Formare i croissant e far lievitare a 27°/30°C per 90 minuti. Decorare e cuocere a 200°C per 18 minuti circa.
Mélange o Margarine Nextra CK	kg	0,100	
Acqua	kg	0,450	
* Lievito di birra	kg	0,050/0,060	
Mélange o Margarine Nextra CS	kg	0,250/0,300	

* La quantità di lievito di birra può variare in funzione del tempo di lievitazione.

PANETTONE GASTRONOMICO

Besozzi Mix Salato	kg	1,000	Impastare tutti gli ingredienti fino ad ottenere un impasto liscio ed asciutto. Far riposare l'impasto per 15/20 minuti a temperatura ambiente. Formare del peso desiderato e disporre in stampo. Far lievitare per 2 ore circa (fino a raggiungimento del bordo stampo) a 30°C con umidità al 75%. Pennellare con uovo salato e cuocere a 180/190°C per 30 minuti per pezzature da 750 g.
Latte	kg	0,450/0,500	
Mélange o Margarine Nextra	kg	0,150	
Uova	kg	0,120	
Zucchero	kg	0,040	
Sale	kg	0,010	
Lievito di birra	kg	0,020	
Aromi	kg	q.b.	
Spezie	kg	q.b.	



Sfoglia

Materie prime selezionate creano la miscela ottimale per ridurre i tempi di lavorazione e garantire il massimo risultato nella produzione di pasta sfoglia. Un semilavorato versatile ed indispensabile, di alta qualità.

PASTA SFOGLIA

Besozzi Mix Sfoglia	kg	1,000
Acqua	c.a. lt	0,500
Mélange o Margarine Nextra	kg	0,700

Impastare Besozzi Mix Sfoglia e acqua per 6/8 minuti. Stendere il pastello ottenuto, incorporare la **mélange o margarina** e procedere come d'abitudine.

Per chi vuol continuare a preparare il PANETTO tradizionale, queste sono le dosi:

PANETTO:

Mélange o Margarine Nextra	kg	0,700
Besozzi Mix Sfoglia	kg	0,200

PASTELLO:

Besozzi Mix Sfoglia	kg	0,800
Acqua	c.a. lt	0,400



Savoiaro

Specifico per la produzione di savoiaro e zuccotti, facile da utilizzare, garantisce alta qualità del prodotto finito.

SAVOIARDO

Besozzi Mix Savoiaro	kg	1,000 *
Uova intere	kg	1,100
Zucchero semolato	kg	0,200

Montare tutti gli ingredienti in planetaria a forte velocità, per 5 minuti. Cuocere a 200°C per circa 20 minuti.

* Per ottenere il prodotto con una forma più arrotondata, aumentare la dose di mix Savoiaro a kg 1,100.

TORTA CHARLOTTE

Besozzi Mix Savoiaro	kg	1,100
Uova intere	kg	1,100
Zucchero semolato	kg	0,200

Montare tutti gli ingredienti in planetaria a forte velocità, per 5 minuti. Colare in teglia su carta da forno con apposita bocchetta. Cuocere a 200°C per circa 20 minuti.

Ripieno

Panna	kg	1,000
Crema pasticcera	kg	0,500
Lamponi	kg	0,100
Scaglie di cioccolato bianco	kg	0,050

Farcire con il ripieno e decorare con frutti di bosco.



Pan di Spagna

La sua formulazione è studiata per assicurare un alto livello qualitativo, per conferire alto potere di assorbimento e caratteristiche di lunga conservazione. Con Besozzi Mix Pan di Spagna si ottengono in modo veloce e sicuro torte e rollé di alta qualità, la base di molte ricette in pasticceria.

PAN DI SPAGNA

Besozzi Mix Pan di Spagna	kg	1,000
Uova	kg	0,600
Acqua	kg	0,200

Montare gli ingredienti in planetaria a media velocità per 5/7 minuti. Utilizzare l'impasto ottenuto come d'abitudine.

Ricetta Alternativa

Besozzi Mix Pan di Spagna	kg	1,000
Uova	kg	0,750
Acqua	kg	0,100

TORTA MARGHERITA

Besozzi Mix Pan di Spagna	kg	1,000
Uova	kg	0,750
Mélange o Margarine Nextra	kg	0,250
Acqua	kg	0,050

Sciogliere la **mélange o margarina** e incorporare a spatola nel pan di Spagna montato.

ROLLÉ

Besozzi Mix Pan di Spagna	kg	1,000
Albume	kg	1,000
Zucchero	kg	0,200
Miele	kg	0,030

Montare gli ingredienti in planetaria per 7/8 minuti. Colare a bocchetta liscia e larga, o a spatola su teglie. Cuocere a 230°/240°C (solo cielo) per 5/7 minuti.



Bigné e Zeppole

La formulazione è studiata per assicurare un alto livello qualitativo nella produzione di bigné e zeppole aggiungendo solo acqua.

BIGNÈ

Mix Bigné e Zeppole	kg	1,000
Acqua (a 50°C)	kg	1,500

Impastare il mix BIGNÈ' e ZEPPOLE con l'acqua per 3/4 minuti in planetaria attrezzata con la lira, fino ad ottenere un impasto liscio. Cuocere l'impasto ottenuto a 200°C per 20 minuti circa.

ZEPPOLE e BIGNÈ fritti

Mix Bigné e Zeppole	kg	1,000
Acqua (a 50°C)	kg	1,300/1,500

Impastare il mix BIGNÈ' e ZEPPOLE con l'acqua per 3/4 minuti in planetaria attrezzata con la lira, fino ad ottenere un impasto liscio. Utilizzare l'impasto come d'abitudine e friggere in olio a 190°/200°C.

CASTAGNOLE

Mix Bigné e Zeppole	kg	1,000
Acqua (a 50°C)	kg	1,200

Impastare il mix BIGNÈ' e ZEPPOLE con l'acqua nella planetaria, mescolando inizialmente in 1a velocità e quindi in 2a velocità per 4 minuti circa. Utilizzare e cuocere l'impasto ottenuto come d'abitudine.

biscotteria



Per ottimizzare i tempi di lavorazione nella produzione di biscotti: integrali, cereali, mais, riso, castagne, montate e frolle. È possibile produrre inoltre Baci di Dama, Bisciole, Ciambelle, Torta Sbrisolona ecc.

FROLLINI

Besozzi Mix Biscotteria	kg	1,000	Impastare brevemente in planetaria tutti gli ingredienti fino ad ottenere un impasto omogeneo. Formare a piacere.
<i>Mélange o Margarine Nextra CK</i>	kg	0,280	
Uova intere	kg	0,100	

CANTUCCI

Besozzi Mix Biscotteria	kg	1,000	Inserire tutti gli ingredienti in planetaria, ad eccezione delle mandorle, impastare fino ad ottenere un impasto omogeneo, quindi aggiungere le mandorle. Formare dei filoni di circa 2,5 cm, porli su una padella e spennellare con uovo. Cuocere a 200°C per 20 minuti; sfornare e tagliare in strisce di 1,5 cm mentre i filoni sono ancora caldi.
Zucchero	kg	0,400	
Uova	kg	0,250	
Mandorle grezze	kg	0,500	

TORTA SBRISOLONA

Besozzi Mix Biscotteria	kg	0,800	Impastare la <i>mélange</i> o margarina, le uova e le nocciole. Quando l'impasto è ben amalgamato aggiungere il mix Biscotteria e la farina di mais, impastare brevemente per non compattare l'impasto. Riempire gli stampi per un'altezza non superiore a 1,5 centimetri. Cuocere a 200°C per 25 minuti.
Farina di mais	kg	0,100	
<i>Mélange o Margarine Nextra CK</i>	kg	0,180	
Uova intere	kg	0,120	
Nocciole intere	kg	0,300	
Granella di nocciole	kg	0,200	

CANESTRELLI

Besozzi Mix Biscotteria	kg	1,300	Impastare in planetaria la <i>mélange</i> o margarina ed i tuorli (cotti precedentemente in acqua). Infine aggiungere il Besozzi Mix Biscotteria amalgamando completamente. Laminare la pasta ad uno spessore di 7/8 millimetri e stampare i Canestrelli. Cuocere a 180/190°C per 20 minuti.
<i>Mélange o Margarine Nextra CK</i>	kg	0,550	
Tuorli d'uovo (n.10 cotti)	kg	0,200	
Aromi a piacere			

BISCOTTI INTEGRALI (tipo stampato)

Besozzi Mix Biscotteria	kg	1,000	Impastare nella planetaria, utilizzando la foglia, la <i>mélange</i> o margarina e lo zucchero, aggiungere in seguito le uova. Quando l'impasto è bene amalgamato, aggiungere il Besozzi Mix Biscotteria e la farina integrale, lasciando impastare per qualche minuto. Formellare i biscotti secondo le forme desiderate. Cuocere a in forno a 180/190°C per 13/14 minuti circa.
Farina di tipo integrale	kg	0,900	
<i>Mélange o Margarine Nextra CK</i>	kg	0,700	
Zucchero semolato	kg	0,400	
Uova Intere	kg	0,300	



torte da forno



Mix molto versatile, la sua formulazione è studiata per assicurare un alto livello qualitativo nella produzione di plum cakes, zuccotti e torte di qualunque tipo: margherita, di riso, ai cereali, di castagne.

PLUM CAKE

Besozzi Mix Torte da Forno	kg	1,000	Montare tutti gli ingredienti insieme fino a raggiungere un composto omogeneo e spumoso. Riempire gli stampi per 3/4 del loro volume. Cuocere a 190°C per 45 minuti*.
Uova intere	kg	0,500	
<i>Mélange o Margarine Nextra CK</i>	kg	0,500	
Aromi			

AMORPOLENTA

Besozzi Mix Torte da Forno	kg	0,900	Montare tutti gli ingredienti insieme fino a raggiungere un composto omogeneo e spumoso. Riempire gli stampi per 3/4 del loro volume. Cuocere a 190°C per 45 minuti*.
Uova intere	kg	0,500	
<i>Mélange o Margarine Nextra CK</i>	kg	0,500	
Farina di mais	kg	0,100	

*N.B.: I tempi consigliati sono indicativi e sono in funzione delle attrezzature utilizzate.



torte al cacao

Un semilavorato che contiene vero cioccolato in polvere, pensato per quegli artigiani che vogliono arricchire la propria produzione dolciaria con prodotti di facile lavorazione e di sicuro effetto sulla clientela.

SACHER

Besozzi Mix Torte al Cacao	kg	1,000	Montare tutti gli ingredienti in planetaria eccetto il burro, infine aggiungere il burro fuso; riempire gli stampi o le teglie per 3/4 della loro capienza. Cuocere a 190°C per 30 minuti circa*. Farcire con crema ganache o marmellata di albicocca e decorare come d'abitudine.
Uova intere	kg	0,500	
Burro (fuso)	kg	0,300	
Besozzi Mix Pasta di Mandorle**	kg	0,100	
Acqua	kg	0,200	

** in alternativa utilizzare Farina di nocciole.

ZUCCOTTO AL CIOCCOLATO

Besozzi Mix Torte al Cacao	kg	1,000	Montare tutti gli ingredienti in planetaria, fino a raggiungere un composto omogeneo e spumoso. Riempire gli stampi per 3/4 della loro capienza. Cuocere a 190°C per 30 minuti circa*. Decorare come d'abitudine.
Cioccolato (fuso)	kg	0,400	
Uova intere	kg	0,400	
Burro	kg	0,400	
Acqua	kg	0,100	

*N.B.: I tempi consigliati sono indicativi e sono in funzione delle attrezzature utilizzate.

Mix Prodotti da forno ricette indicative



muffin

Specifico per la produzione di muffin, facile da utilizzare, garantisce alta qualità del prodotto finito.

MUFFIN

Besozzi Mix Muffin	kg	1,000	A piacere si possono aggiungere:
Uova intere	kg	0,300	Gocce cioccolato g 200, Frutta candita g 200, ecc.
Olio di semi	kg	0,300	Per Muffin al cioccolato, aggiungere alla ricetta originale g 80/100 di cacao in polvere.
Acqua	kg	0,300	



pasta di mandorle

Una miscela selezionata di mandorle italiane intere pelate dolci "Bari" e di zucchero, sapientemente miscelati per eliminare i lunghi tempi e la difficoltà di raffinazione.

FOURS / TORTA DELIZIA

Besozzi Mix Pasta di Mandorle	kg	1,000	Amalgamare in planetaria tutti gli ingredienti ed utilizzare a piacere.
Albume	kg	0,180	
Miele	kg	0,030	

MACARONS

Besozzi Mix Pasta di Mandorle	kg	1,000	Montare l'albume con lo zucchero. Raffinare Besozzi Mix Pasta di Mandorle alcuni secondi in un cutter. Incorporare con delicatezza Besozzi Mix Pasta di Mandorle amalgamando dal basso verso l'alto con l'aiuto di una spatola. Colare su teglia e cuocere a 150°C per 10 minuti.
Albume	kg	0,400	
Zucchero	kg	0,500	
Aromi			

N.B.: i tempi consigliati sono indicativi e sono in funzione delle attrezzature utilizzate.

CAPRESE

Besozzi Mix Pasta di Mandorle	kg	1,000	Montare tutti gli ingredienti insieme fino a raggiungere un composto omogeneo e spumoso. Riempire gli stampi per 3/4 del volume. Cuocere a 190°C per 20 minuti. Decorare con zucchero a velo.
Cacao amaro	kg	0,150	
Uova intere	kg	0,600	
Mélange o Margarine Nextra	kg	0,250	
Aromi			

Creme ricette indicative



La Gamma Creme

Quattro prodotti espressamente studiati per rendere facile e veloce la produzione di crema pasticciera senza l'utilizzo di uova.

crema a caldo

CREMA PASTICCERA A CALDO

Besozzi Mix Crema a Caldo	kg	0,400
Acqua	lt	1,000

Portare l'acqua ad ebollizione quindi aggiungere Besozzi Mix Crema a Caldo. Riportare ad ebollizione mescolando fino ad ottenere una massa liscia ed omogenea. Lasciare raffreddare. Prima dell'uso agitare con la frusta. La crema è pronta per l'uso.

crema a freddo

CREMA PASTICCERA A FREDDO

Besozzi Mix Crema a Freddo	kg	0,350/0,400
Acqua fredda	lt	1,000

Aggiungere Besozzi Mix Crema a Freddo all'acqua fredda mescolando. Lasciar riposare per 10 minuti circa e sbattere con la frusta. La crema è pronta per l'uso.

crema smart

CREMA RAPIDA

Besozzi Mix Crema Smart	kg	0,400
Acqua fredda	lt	1,000

Aggiungere Besozzi Mix Crema Smart all'acqua fredda mescolando. La crema è pronta per l'uso.

'a crema

CREMA PASTICCERA

Sostituire la quantità di farina abitualmente utilizzata con Besozzi Mix 'A Crema. Per modificare la consistenza della crema, aumentare o diminuire la quantità di Besozzi Mix 'A Crema.





Frutta Candita

Una gamma completamente naturale dove la frutta viene sottoposta ad una canditura che le conferisce stabilità nel tempo e non ne altera le principali caratteristiche organolettiche.

- Cubetti Arancio premium
- Cubetti Arancio
- Cubetti Cedro premium
- Cubetti Cedro
- Ananas a segmenti
- Pasta d'Arancio
- Filetti d'Arancio



Frutta Disidratata

Una gamma di frutta disidratata naturalmente, una perfetta combinazione di gusto e dolcezza. Prodotti dal sapore bilanciato senza coloranti e conservanti aggiunti.

- Frutti Rossi
- Frutti di Bosco
- Albicocca
- Pera



Marroni

I Marroni Canditi, tutti di primissima qualità, vengono prima lessati poi sottoposti a canditura - un lungo processo che consiste nella loro immersione in acqua zuccherata per giorni - per far cedere il proprio contenuto di acqua e arricchirsi di zuccheri, assumendo una particolare colorazione scura.



- Marroni Piemonte grossi
- Marroni Piemonte medi
- Marroncini Piemonte
- Marroni Napoli grossi
- Marroni Napoli medi
- Marroni Rottame selezionato
- Marroni a pezzi colati
- Crema di Marroni



m
O
C
.
l
l
m
l
a
t
i
.
w
w
w



ITALMILL S.p.A.
Via San Pietro, 19/A
25033 Cologne (BS) - Italia
Tel. +39 030 70 58 711
Fax +39 030 70 58 899
clienti@italmill.com



bellani.com

stampato su carta certificata FSC - Mixed Sources



La nostra Mission:
Fare bene il nostro lavoro
per servire al meglio i nostri clienti
e diventare leader nei prodotti
innovativi per il bakery.

Molini Besorri Marzoli
SOCIETÀ DI CAPITALI FONDATA A MILANO NEL 1911

Dep_Pasticceria_Ita_170109



Pizzeria

Alta Qualità in Pizzeria





La Gamma

Una gamma completa di farine e miscele con la presenza di lievito naturale (madre) e di complementi per soddisfare tutte le esigenze dei professionisti della pizza.

Il lievito naturale madre conferisce al prodotto finito elevate caratteristiche qualitative: digeribilità, gusto, leggerezza e croccantezza "anche a freddo" insuperabili. L'assoluta qualità delle nostre farine, ottenute tutte da grani attentamente selezionati fra i migliori reperibili sul mercato italiano ed internazionale, è garantita dal controllo qualità, dai test eseguiti sia nel nostro laboratorio di analisi sia presso professionisti del settore e dalla produzione effettuata in un complesso industriale all'avanguardia, dotato dei più sofisticati impianti completamente automatizzati e con grandi capacità produttive.



- Lievito Naturale**
Energizza
- Le Farine del Gusto**
Arancio, Blu, Rossa, Verde
- Le Specialità del Gusto**
Scrocchiarella classica, Scrocchiarella riso venere, Scrocchiarella rustica, Pizza Smart (Pizza a Lievitazione Naturale)
- Le Miscele del Gusto - Pizzeria**
Vera Napoli, Vera Napoli Soia, Pizza Soia
- Le Miscele del Gusto - Focacceria**
Focaccia Genovese, Focaccia ai Semi Vari, Focaccia alla Semola, Focaccia Rustica, Miscela Soffice
- Le Miscele del Gusto - Ristorazione**
Pasta Smart, Pasta Smart Semola, Gnocco Smart
- I Condimenti del Gusto**
Cuori di Carciofo 30/40 al naturale, Fettine di Carciofo al naturale, Spicchi di Carciofo al naturale, Spicchi di Carciofo trifolati in olio di Semi di Girasole, Funghi Campignon affettati al naturale, Funghi Campignon trifolati in olio, Antipasto "Alla Zingara", Cipolle a Fette, Pomodori Pelati, Polpa di Pomodoro
- Prodotti Complementari**
Spolvero, Multicereali Nucleo, Lievito di Birra "Bravo"



I Lieviti Naturali

Il Processo Produttivo di ENERPIZZA

1

Lievito Madre, lasciato lievitare spontaneamente e giornalmente rinfrescato con farina **Besozzi Oro Antica Tradizione**.



2

Sbucciatura, per cogliere il cuore del Lievito Madre, dove sono cresciuti lieviti e batteri lattici.



3

"3" Rinfreschi, con farina **Besozzi Oro Antica Tradizione**, per stabilizzare e aumentare il quantitativo di lievito disponibile.



4

Lievitazione, per ottenere un'impasto finale ottimale, pronto per essere utilizzato in preimpasti.



5

Essiccazione e macinazione, per rendere sempre disponibile e facile l'utilizzo del lievito naturale italiano tradizionale.



6

ENERPIZZA
Lievito Naturale
in polvere.
Pronto all'uso!



ENERPIZZA

Lievito Naturale Madre

Da un ceppo di lievito madre centenario, Italmill, seguendo il tradizionale metodo dei rinfreschi, preleva un pezzo di impasto madre e, aggiungendo solo ed esclusivamente acqua e farina, operazione ripetuta più volte, ottiene un'impasto con una concentrazione di lieviti naturali e lattobacilli ottimale che viene essiccato e macinato per realizzare **ENERPIZZA**: lievito naturale in polvere, un prodotto ad alto valore tecnologico che conferisce in modo naturale alla pizza più estensibilità, più sapore, più digeribilità e più croccantezza, anche a freddo!.

Ingredienti: lievito naturale in polvere di farina di grano tenero tipo "0".

DOSE DI UTILIZZO:
30/50 g per 1000 g di farina

N.B.
Rimane inalterata la quantità di lievito di birra abitualmente utilizzata.



+ Estensibilità
+ Sapore
+ Digeribilità
+ Croccantezza
a freddo





Le Farine per Pizza

BLU

Lievitazioni Medie

Farina ottenuta dalla selezione dei migliori grani nazionali ed europei. Permette di ottenere impasti elastici ed equilibrati, come nella migliore tradizione. Ideale per lievitazione a media durata.

RICETTA INDICATIVA:

Le Farine del Gusto Blu	g	1000
Lievito naturale Enerpizza	g	30
Sale	g	30
Olio di oliva	g	30
Lievito Bravo istantaneo secco*	g	1,5/2
Acqua	g	550/600

Con impastatrice a spirale, impastare in prima velocità, farina, **Enerpizza** e **Lievito Bravo** con 400 g di acqua per 5 minuti. Aggiungere il sale, impastare per ulteriori 5 minuti aggiungendo a filo la rimanente acqua fino alla consistenza desiderata. Passare in seconda velocità aggiungendo l'olio extra vergine di oliva ed impastare per altri 5 minuti. Tempi di impasto e quantità di acqua variano in base alla tipologia di impastatrice utilizzata.

Temperatura impasto finale 25°C.

60 - temp. ambiente - temp. farina = temp. acqua 

Far riposare la pasta per 20 minuti circa, formare le palline. Riporre nelle apposite cassette e lasciar puntare per almeno 2 ore a temperatura ambiente (20°C). Conservare in frigorifero a 4°C per 24 ore circa. Prima di stendere lasciar stemperare a 20°C per 3 ore circa. Cuocere come d'abitudine.

- * se si utilizza lievito di birra fresco, raddoppiare le quantità.
- * la quantità di lievito varia in funzione della temperatura ambiente.



ARANCIO

Lievitazioni Brevi



Farina ottenuta dalla selezione di grani nazionali. Permette di ottenere un'ottima pizza leggera e fragrante. Ideale per brevi e brevissime lievitazioni. Il tempo di lievitazione è subordinato al dosaggio del lievito ed alle condizioni climatiche.

ROSSA

Lievitazioni Medio Lunghe



Farina ottenuta dalla miscela dei migliori grani europei e nord americani. L'ottima qualità dei grani ricchi di proteine, permette di ottenere impasti con una tenuta elevata e una buona elasticità. È indicata per lievitazioni medio/lunghe.

VERDE

Lievitazioni Lunghe



Farina ottenuta dalla miscela dei migliori grani nord americani ed australiani. La forza di questa farina permette di ottenere impasti con un'ottima stabilità e un'elevata elasticità. Ideale anche nella preparazione di bighe. Consigliata per lievitazioni lunghe.



Scrocchiarella®

Classica, Riso Venere® e Rustica.

Il modo semplice e veloce per produrre la tipica pizza in pala.

RICETTA INDICATIVA PER TUTTE LE VERSIONI:

PREIMPASTO:

Mix Scrocchiarella	g	1000
Acqua	g	600
Lievito Bravo secco (20 g se fresco)	g	10
Totale	g	1610

Impastare tutti gli ingredienti per 4 minuti in 1ª velocità quindi riporre in un mastello e chiudere bene con coperchio. Lasciar lievitare in frigorifero a 4°C per minimo 16 massimo 24 ore.

IMPASTO:

PREIMPASTO	g	1610
Mix Scrocchiarella	g	1000
Acqua	g	900
Sale	g	60
Olio extra vergine di oliva	g	40
Lievito Bravo secco (10 g se fresco)	g	5

Impastare il PREIMPASTO con Mix Scrocchiarella, lievito e 500 g circa di acqua per 4 minuti in 1ª velocità.

Aggiungere il sale e, dopo un minuto, passare in 2ª velocità aggiungendo olio extra vergine di oliva.

Lasciar impastare per ulteriori 10 minuti aggiungendo a filo il resto dell'acqua (comunque la quantità maggiore possibile).

Lasciar puntare l'impasto 40 minuti circa nel mastello, rovesciare sul banco infarinato e pezzare del peso desiderato (1000 g di pasta x 1 metro di Scrocchiarella).

Formare i filoni ben stretti e riporre nelle cassette a lievitare almeno 3 ore a temperatura ambiente (20°C).

Stendere i filoni, guarnire e condire a piacere.

Cuocere su platea a 300°C.



1 Filoni da 1kg a giusta maturazione



2 Stesura della pasta



3 Condimento della pasta



4 Scrocchiarella classica finita



Inquadra con il tuo cellulare il QRCode per accedere direttamente al VIDEO del procedimento per produrre la Scrocchiarella!



PIZZA SMART®

Pizza a Lievitazione Naturale, senza aggiunta di Lievito di Birra

Pizza Smart è una miscela di farina di grano tenero tipo "0" e lievito naturale attivo.

Il lievito naturale (madre) attivo, prodotto seguendo il metodo tradizionale dei rinfreschi, mantiene inalterate le caratteristiche organolettiche che permettono la produzione della pizza senza l'aggiunta di lievito di birra.

Pizza Smart conferisce al prodotto finito grande digeribilità, ottimo gusto, leggerezza e croccantezza "anche a freddo" insuperabili.

RICETTA INDICATIVA:

Pizza Smart	g	1000
Acqua	g	550/570
Sale	g	20
Olio extra vergine di oliva	g	30

Impastare tutti gli ingredienti fino ad ottenere un'impasto liscio ed asciutto (temperatura finale dell'impasto 30°C ca.). Pezzare, formare le palline e lasciar lievitare a 30°C per 4-5 ore circa.

Stendere la pasta e cuocere come d'abitudine.

Le palline lievitate, conservate in frigorifero a 0°/4°C, mantengono le loro caratteristiche inalterate per 36/48 ore.

ATTENZIONE

Per la corretta riuscita del prodotto finito è determinante osservare l'indicazione della temperatura finale dell'impasto:

(30°C x 2) - temp. ambiente = temp. acqua



Metodo Tradizionale

Pizza Smart mantiene inalterate le proprie caratteristiche anche aggiungendo all'impasto 1 - 2 g di lievito di birra per kg di farina se utilizzata con metodo tradizionale per lievitazioni di 4/8 ore in ambiente.

VERA NAPOLI

Lievitazioni Brevi/Medie

Miscela ottenuta da farina di grano tenero selezionato e sapientemente dosato con la migliore semola rimacinata di grano duro, lievito naturale madre, germe di grano e farina di grano tenero maltato.

L'equilibrato dosaggio degli ingredienti consente di ottenere una pizza croccante e gustosa, che mantiene queste caratteristiche anche nel raffreddamento. Ideale per lievitazioni a breve e media durata.

VERA NAPOLI SOIA

Lievitazioni Brevi/Medie

Miscela ottenuta da farina di grano tenero selezionato, soia, semola rimacinata di grano duro, lievito naturale madre, germe di grano e farina di grano tenero maltato.

La particolare miscela permette di ottenere una pizza leggera e fra grante, altamente digeribile e dal gusto inconfondibile.

Ideale per lievitazioni a breve e media durata.

PIZZA SOIA

Lievitazioni Medio Lunghe

Miscela ottenuta da farine di grani nord americani, farina di soia tostata, semola rimacinata di grano duro, germe di grano e lecitina di girasole. Con questa miscela si ottengono impasti con un'ottima stabilità e pizze dal gusto molto caratterizzato. Ideale per lievitazioni medio lunghe.





Le Miscele per Focacceria

FOCACCIA GENOVESE

Fragranza e croccantezza



Farina di grano tenero, lievito naturale madre, farina di grano tenero maltato, destrosio, sale iodato protetto PRESAL* e lecitina di girasole; per produrre con facilità focacce e pizze in teglia con ottimo gusto, fragranza e croccantezza anche a freddo.

Mix Focaccia Genovese	g	1000
Lievito Bravo secco (20/30 g se fresco)	g	10/15
Olio extra vergine di oliva	g	20/40
Acqua	g	600

Sale iodato protetto PRESAL* già incorporato

Impastare Focaccia Genovese, lievito ed acqua per 5'. Dopo 3' aggiungere l'olio e passare in 2° vel per 7'. Far riposare l'impasto per 10/15', pezzare (1.000 g per teglie 40x60 cm), stendere in due tempi (10') e distribuire la **Salamoia****.

Lasciar lievitare per 90' circa. Cospargere con sale grosso e cuocere a 230°C per 20' circa, a fine cottura capovolgere le focacce e lasciar asciugare per 2/3'.

FOCACCIA alla SEMOLA

Facile anche per pizza in teglia



L'accurata selezione delle migliori semole rimacinate di grano duro, ricche di glutine, proteine e carotenoidi, miscelate con farina di grano tenero, lievito naturale madre, farina di grano tenero maltato, lecitina di girasole e sale iodato protetto PRESAL* per produrre facilmente focacce e pizze in teglia.

Mix Focaccia alla Semola	g	1000
Lievito Bravo secco (20/30 g se fresco)	g	10/15
Olio extra vergine di oliva	g	20/40
Acqua	g	600

Sale iodato protetto PRESAL* già incorporato

Impastare tutti gli ingredienti escluso l'olio per 15' (fino ad ottenere un impasto liscio ed asciutto). Aggiungere Olio extra vergine di oliva e proseguire per 4'. Far riposare l'impasto per 10/15', pezzare (1.000 g per teglie 40x60 cm), stendere in due tempi (10') e distribuire la **Salamoia****.

Lasciar lievitare per 90' circa. Cospargere con sale grosso e cuocere a 230°C per 20' circa, a fine cottura capovolgere le focacce e lasciar asciugare per 2/3'.

FOCACCIA ai SEMI VARI

Ricchissima di gusto e fibre



Farina di grano tenero, soia, sesamo, mais, segale, lino, miglio, avena, orzo, lievito naturale madre e sale iodato protetto PRESAL*, lecitina di girasole, farina di grano tenero maltato e destrosio sapientemente miscelati con lievito naturale, permettono la produzione di focacce ricchissime di gusto e fibre.

Mix Focaccia ai Semi Vari	g	1000
Lievito Bravo secco (20/30 g se fresco)	g	10/15
Acqua	g	550
Olio extra vergine di oliva	g	20/40

Sale iodato protetto PRESAL* già incorporato

Impastare Focaccia ai Semi Vari, lievito ed acqua per 5'. Dopo 3' aggiungere l'olio e passare in 2° vel per 7'. Far riposare l'impasto per 10/15', pezzare (1.000 g per teglie 40x60 cm), stendere in due tempi (10') e distribuire la **Salamoia****.

Lasciar lievitare per 60' circa. Cospargere con sale grosso e cuocere a 230°C per 20' circa, a fine cottura capovolgere le focacce e lasciar asciugare per 2/3'.

FOCACCIA RUSTICA

Particolarmente saporite



Farina di grano tenero, girasole, segale, avena, orzo, lino, lievito naturale madre, sesamo, sale iodato protetto PRESAL*, farina d'orzo maltato e farina di grano tenero maltato, sapientemente miscelati con lievito naturale, permettono la produzione di focacce particolarmente saporite.

Mix Focaccia Rustica	g	1000
Lievito Bravo secco (20/30 g se fresco)	g	10/15
Acqua	g	550
Olio extra vergine di oliva	g	20/40

Sale iodato protetto PRESAL* già incorporato

Impastare Focaccia Rustica, lievito ed acqua per 5'. Dopo 3' aggiungere l'olio e passare in 2° vel per 7'. Far riposare l'impasto per 10/15', pezzare (1.000 g per teglie 40x60 cm), stendere in due tempi (10') e distribuire la **Salamoia****.

Lasciar lievitare per 60' circa. Cospargere con sale grosso e cuocere a 230°C per 20' circa, a fine cottura capovolgere le focacce e lasciar asciugare per 2/3'.

MISCELA SOFFICE

Elevato volume e morbidezza



Miscela ottenuta da grano tenero selezionato, latte in polvere, lievito naturale madre e sale iodato protetto PRESAL*. Miscela Soffice conferisce al prodotto finito: elevato volume, morbidezza ed inconfondibile gusto. Ideale anche per pizza in teglia.

Mix Miscela Soffice	g	1000
Acqua	g	500/520
Lievito Bravo secco (20/30 g se fresco)	g	10/15
Olio extra vergine di oliva	g	20/40

Sale iodato protetto PRESAL* già incorporato

Tempo d'impasto (spirale): 12 min. (fino ad ottenere un impasto liscio ed asciutto).

Temperatura della pasta: 26°/28°C

Impastare tutti gli ingredienti per 12'; (fino ad ottenere un impasto liscio ed asciutto). Far riposare l'impasto per 5/10', pezzare e arrotondare leggermente (1000/1200 g per teglie 40x60 cm). Lasciare riposare ancora 20', stendere e oliare le focacce (per le pizze distribuire il pomodoro).

Mettere a lievitare per 60/90'. Distribuire uniformemente il sale grosso sulle focacce (sulle pizze gli ingredienti per la farcitura).

Cuocere a 230°C per 18-20'.

* Sale Iodato Protetto **PreSal®**

Grazie ad una specifica tecnologia di protezione sviluppata dall'Università degli Studi di Bologna, Presal riduce la dispersione di Iodio in cottura rendendo il pane: **prodotto Fonte di Iodio**.

Lo Iodio del Presal contenuto nel pane contribuisce al normale metabolismo energetico è aiuto fondamentale per la crescita del bambino e per la prevenzione di molti disturbi della tiroide.

** **Salamoia**: emulsionare - per teglia - 100 g di acqua, 100 g di olio di oliva, 15 g di sale Presal.



Le Miscele per Ristorazione

PASTA SMART

Tempo d'impasto breve

Farina di grano tenero specifica per la produzione di pasta fresca tradizionale, ripiena e all'uovo.

Indicata sia per l'uso manuale che con impastatrici o trafilatrici. Tempo di impasto breve.

Di aspetto ruvido, ha la caratteristica di resistere alla cottura e di trattenere il condimento.

PASTA SMART Semola

Massima tenuta in cottura

Accurata miscela dei migliori grani duri con grano tenero e glutine, specifica per ottenere il massimo risultato in termini di tenuta in cottura per una pasta sempre al dente, con gusto insuperabile.

Indicata per produzioni di pasta di semola, con le medesime caratteristiche di **Pasta Smart**.

PASTA SMART Arso

Sapore tostato

Accurata miscela dei migliori grani duri che con una semplice tostatura simile alla torrefazione del caffè, conferiscono sentori di tostato ed affumicato.

Indicata per produzioni di pasta fresca.

GNOCCO SMART

Pratico e veloce

Farina di patate (51%), farina di grano tenero, latte scremato in polvere, tuorlo d'uovo e sale miscelati tra loro per la preparazione di gnocchi.

Versare gradualmente 800 g di **Gnocco Smart** in 1 litro di acqua fredda; (si raccomanda di non fare l'operazione inversa). Impastare per 5', fino ad ottenere una massa omogenea.

Lasciar riposare per 10' e procedere come d'abitudine.



Prodotti Complementari

SPOLVERO

Per velocizzare la stesura

La miscela di particolari grani duri rendono indispensabile **Spolvero** per velocizzare e facilitare la stesura e la cottura delle pizze.



MULTICEREALI Nucleo

Per caratterizzare la vostra abituale produzione

Un nucleo composto da farine di fiocchi: avena, segale, farro, grano saraceno, orzo, crusca di grano tenero e germe di grano tenero.
Da aggiungere all'impasto in misura del 15% circa.



BRAVO Lievito di birra

Liofilizzato Istantaneo

Lievito di birra liofilizzato istantaneo. Il prodotto dura 2 anni se conservato in luogo fresco e asciutto.
Una volta aperto, consumare subito oppure conservare il pacchetto ben sigillato in frigorifero alla temperatura di 0-4°C.

DOSI E MODALITÀ D'USO:

Utilizzare da un terzo ad un quarto rispetto alla quantità di lievito di birra fresco abitualmente utilizzato.





I Condimenti del Gusto

Cuori di Carciofo 30/40 al naturale

Carciofo 100% Italiano Lavorato dal Fresco

Ingredienti: cuori di carciofo 52%, acqua. Additivi: Esaltatore di sapidità: sale – Acidificanti/Antiossidanti: acido citrico (E330) – acido L-ascorbico (E300).



Fettine di Carciofo al naturale

Carciofo 100% Italiano Lavorato dal Fresco

Ingredienti: fettine di carciofo 52%, acqua. Additivi: Esaltatore di sapidità: sale – Acidificanti/Antiossidanti: acido citrico (E330) – acido L-ascorbico (E300).



Spicchi di Carciofo al naturale

Carciofo 100% Italiano Lavorato dal Fresco

Ingredienti: spicchi di carciofo 52%, acqua. Additivi: Esaltatore di sapidità: sale – Acidificanti/Antiossidanti: acido citrico (E330) – acido L-ascorbico (E300).



Spicchi di Carciofo trifolati in Olio di Semi di Girasole

Carciofo 100% Italiano Lavorato dal Fresco

Ingredienti: spicchi di carciofo 52%, olio di semi di girasole, acqua. Additivi: Conservanti: aceto di vino. Esaltatore di sapidità: sale – Acidificanti/Antiossidanti: acido citrico (E330) – acido L-ascorbico (E300), acido lattico (E270). Aromi naturali: miscela di spezie in proporzione variabile: aglio, prezzemolo.



Cipolle a Fette pronta all'uso

Cipolla fresca tagliata a fette, brasata, pastorizzata e confezionata in buste "Alta Barriera"; pronta all'uso.

Ingredienti: Cipolla 99,84%, Acido citrico 0,16%.

Le varietà di cipolle impiegate: Liria, Medio grano Olimpia, grano Oro, Vaquero e Granero.

Vantaggi:

- 100% utilizzabile, nessun calo peso
- Si conserva a temperatura ambiente
- Nessuna acidità tipica della cipolla cruda
- Non si brucia in forno



Antipasto "Alla Zingara" in olio di semi di girasole

Ingredienti: 54%: peperoni 28%, funghi coltivati (agaricus bisporus) 30%, funghi di muschio (volvaria volvacea) 10%, cuori di carciofo 10%, olive verdi denocciolate 5%, olive nere denocciolate 5%, capperi, olio di semi di girasole, acqua. Additivi: Conservanti: aceto di vino - Esaltatore di sapidità: sale – Acidificanti/Antiossidanti: acido citrico (E330) – acido L-ascorbico (E300) - acido lattico (E270).



Funghi Champignon trifolati in Olio

Prodotto Comunitario Lavorato dal Fresco

Ingredienti: funghi coltivati (agaricus bisporus) 62,5%, olio di semi di girasole, olio di semi di soia, sale, amido di riso. Esaltatori di sapidità: glutammato monosodico (E621). Aromi naturali: miscela di spezie in proporzione variabile: aglio, cipolla, pepe, prezzemolo.



Funghi Champignon affettati al naturale

Prodotto Comunitario Lavorato dal Fresco

Ingredienti: funghi coltivati (agaricus bisporus) 47%, acqua. Additivi: Conservanti: sale – Acidificanti/Antiossidanti: acido citrico (E330) – acido L-ascorbico (E300).



I Condimenti del Gusto

POMODORI PELATI

Prodotto in Italia esclusivamente con pomodoro di origine Italiana.

100%
Prodotto
Italiano

Pomodori pelati lavorati solo dal fresco, colti nella stagione estiva per avere frutti all'apice della maturazione e delle loro peculiarità organolettiche.

Tutti attentamente selezionati a mano, coltivati e lavorati in Italia dove tradizione e artigianalità si sposano con l'innovazione. I nostri pelati vengono prodotti senza l'aggiunta di antiossidanti, con cicli di lavorazione e sterilizzazione specifici per la perfetta conservazione del pomodoro.

POLPA fine di POMODORO

Prodotto in Italia esclusivamente con pomodoro di origine Italiana.

100%
Prodotto
Italiano

Prodotto di qualità superiore. I pomodori freschi vengono raccolti, rigorosamente selezionati, lavati, tagliati in pezzi molto piccoli e, infine, finemente setacciati.

La polpa è ottenuta unendo i pezzetti finissimi al succo dei migliori pomodori maturati naturalmente al sole e lavorati esclusivamente nei mesi estivi con lo scopo di mantenere tutta la freschezza del frutto appena colto.

Un prodotto unico, ricco di consistenza, che offre un'ottima resa e la naturale fragranza del pomodoro fresco, grazie ad un innovativo processo di sterilizzazione elettrica, fondamentale per mantenere immutate le proprietà organolettiche del lavorato.





m
o
c
.
i
m
t
i
w
w



ITALMILL S.p.A.
Via San Pietro, 19/A
25033 Cologne (BS) - Italia
Tel. +39 030 70 58 711
Fax +39 030 70 58 899
clienti@italmill.com

bellani.com



Scrocchiarella®

FROZEN

Alta Qualità in Pochissimi Minuti.

Classica
Integrale
Riso Venere®
Rustica

Per produrre Scrocchiarella Frozen aggiungiamo al nostro semilavorato solo ingredienti di eccellenza:

**OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA
100% ITALIANO**






La nostra Mission:
Fare bene il nostro lavoro
per servire al meglio i nostri clienti
e diventare leader nei prodotti
innovativi per il bakery.

Molini Besozzi Marzoli
SOCIETÀ DI CAPITALI FONDATA A MILANO NEL 1911



Scrochiarella®

FROZEN

Classica, Integrale, Riso Venere® e Rustica.



Ø 48 cm



Ø 25 cm



55x25 cm



40x30 cm



Formati Disponibili	Ø 48	Ø 25	55X25	40X30
Classica	x	x	x	x
Integrale		x	x	x
Riso Venere®		x	x	x
Rustica		x	x	x

PER OTTENERE IL MASSIMO RISULTATO:

Estrarre dal surgelatore e, senza attendere, farcire a piacere, ultimare la cottura alla temperatura di 250°-280°C per circa 5-7 minuti secondo la farcitura e la tipologia di forno utilizzato. Prodotto precotto lavorato a mano.

Prodotto surgelato: conservare a -18°C - NON RICONGELARE.





BESOZZI ORO
Per il tuo benessere.

*0% zuccheri aggiunti
100% buoni*

La bontà si libera dallo zucchero.
una gamma completa di semilavorati per pasticceria.





0% zuccheri aggiunti 100% buoni.

Abbiamo selezionato le migliori materie prime per il benessere dei tuoi clienti, per preparare insieme a te ogni giorno una ricca gamma di prodotti senza zuccheri aggiunti, che non rinunciano a dolcezza e bontà.

Con i nuovi prodotti della linea *Besozzi Oro per il tuo benessere*, potrai aiutarli a controllare la quantità di calorie assunte, all'interno di una sana alimentazione e di una dieta equilibrata.



Croissant senza zuccheri aggiunti

Materie prime selezionate creano la miscela ottimale per ridurre i tempi di lavorazione e garantire il massimo risultato nella produzione di croissant e lievitati senza zuccheri aggiunti. Un semilavorato con alta percentuale di burro, versatile ed indispensabile, di alta qualità.

CROISSANT

Croissant senza zuccheri aggiunti	kg	1,000
Acqua	lt	0,380
* Lievito di birra	kg	0,060
Mélange o Margarine Next	kg	0,300

Impastare tutti gli ingredienti fino ad ottenere un impasto liscio ed asciutto. La temperatura finale della pasta deve essere di 26°/27°C. Lasciare riposare l'impasto per 15/20 minuti.

Laminare con la mélange o margarina dando una piega a 3 e una a 4.

Formare i croissant e far lievitare a 27°/30°C per 90 minuti. Decorare e cuocere a 200°C per 18 minuti circa.

BRIOCHE

Croissant senza zuccheri aggiunti	kg	1,000
Mélange o Margarine Next	kg	0,050
Acqua	kg	0,400
* Lievito di birra	kg	0,060

Impastare tutti gli ingredienti, escluso la mélange o margarina, fino ad ottenere un impasto liscio ed asciutto; quindi incorporare la mélange o margarina. La temperatura finale della pasta deve essere di 26°/27°C. Lasciare riposare l'impasto per 20 minuti. Formare le brioche e far lievitare a 27°/30°C per 90 minuti. Lucidare, guarnire e cuocere per 18/20 minuti a 200°C.

* La quantità di lievito di birra può variare in funzione del tempo di lievitazione.

BESOZZI ORO
Per il tuo benessere.

0% zuccheri aggiunti.
100% buoni

L a b o n t à s i l i b e r a d a l l o z u c c h e r o

Pan di Spagna senza zuccheri aggiunti

La sua formulazione è studiata per assicurare un alto livello qualitativo, per conferire alto potere di assorbimento e caratteristiche di lunga conservazione. Con Besozzi Oro Pan di Spagna si ottengono in modo veloce e sicuro torte e rollé di alta qualità senza zuccheri aggiunti, la base di molte ricette in pasticceria.

PAN DI SPAGNA

Pan di Spagna senza zuccheri aggiunti	kg	1,000
Uova	kg	0,600
Acqua	lt	0,200

Montare gli ingredienti in planetaria a media velocità per 5/7 minuti.

Utilizzare l'impasto ottenuto come d'abitudine.

TORTA MARGHERITA

Pan di Spagna senza zuccheri aggiunti	kg	1,000
Uova	kg	0,750
Mélange o Margarine Next	kg	0,250
Acqua	kg	0,050

Sciogliere la mélange o margarina e incorporare a spatola nel pan di spagna montato. Utilizzare l'impasto ottenuto come d'abitudine.



L a b o n t à s i l i b e r a d a l l o z u c c h e r o

Torte da Forno senza zuccheri aggiunti

Mix molto versatile, la sua formulazione è studiata per assicurare un alto livello qualitativo nella produzione di plum cake, muffin, zuccotti e torte di qualunque tipo senza zuccheri aggiunti.

PLUM CAKE

Torte da Forno senza zuccheri aggiunti	kg	1,000
Uova intere	kg	0,500
Mélange o Margarine Next	kg	0,500
Aromi		

Montare tutti gli ingredienti insieme fino a raggiungere un composto omogeneo e spumoso. Riempire gli stampi per 3/4 del loro volume.

Cuocere a 190°C per 45 minuti.

MUFFIN

Torte da Forno senza zuccheri aggiunti	kg	1,000
Uova intere	kg	0,500
Olio di arachidi	kg	0,400
Acqua	kg	0,060
Aromi		

Impastare in planetaria Besozzi Oro Torte da Forno con le uova, l'olio e l'acqua. Riempire gli stampi per 3/4 del volume. Cuocere a 190°C per 30 minuti. Dopo cottura cospargere la superficie con sciroppo aromatizzato.

Biscotteria senza zuccheri aggiunti

Per ottimizzare i tempi di lavorazione nella produzione di torte, frolla e biscotti senza zuccheri aggiunti.

FROLLA

Biscotteria senza zuccheri aggiunti	kg	1,000
Uova intere	kg	0,100
Mélange o Margarine Next	kg	0,280

Impastare brevemente in planetaria tutti gli ingredienti fino ad ottenere un impasto omogeneo. Formare a piacere.



L a b o n t à s i l i b e r a d a l l o z u c c h e r o

Crema a Freddo senza zuccheri aggiunti

Per rendere facile e veloce la produzione di crema pasticciera senza zuccheri aggiunti e senza l'utilizzo di uova.

CREMA PASTICCERA

Crema a Freddo senza zuccheri aggiunti	kg	0,350/0,400
Acqua fredda	kg	1,000

Aggiungere Crema a Freddo all'acqua fredda mescolando. Lasciar riposare per 10 minuti circa e sbattere con la frusta. La crema è pronta per l'uso.

BESOZZI ORO
Per il tuo benessere.

0% zuccheri aggiunti.
100% buoni

www.besozzirobenessere.it

W W W . b e s o z z i o r o b e n e s s e r e . i t



ITALMILL S.p.A.
Via San Pietro, 19/A
25033 Cologne (BS) - Italia
Tel. +39 030 70 58 711
Fax +39 030 70 58 899
clienti@italmill.com



La nostra Mission:
Fare bene il nostro lavoro
per servire al meglio i nostri clienti
e diventare leader nei prodotti
innovativi per il bakery.

Molini Besonni Marnoli
SOCIETÀ DI CAPITALI FONDATA A MILANO NEL 1911



Indice

Un'Antica Tradizione di Famiglia
- 4 -

Sviluppo dei Prodotti
- 4 -

Solo la Frutta Migliore
- 5 -

Il Frutto del Lavoro
- 5 -

Linea Frutta
- 6 -

Linea da Forno
- 7 -

Linea Pasticceria con Pezzi di Frutta
- 8 -

Linea Multiuso
- 9 -

Linea Senza Conservanti
- 10 -

Linea Biscotteria
- 11 -

Basi di Frutta per Mousse
- 12 -

Gelatine a Caldo
- 13 -

Gelatine Spray
- 14 -

Gelatina Lucidante
- 15 -

Un'Antica Tradizione di Famiglia



Nel 1879 la famiglia Darbo iniziò, a Gorizia, la produzione di confetture gettando le basi di quella che sarebbe diventata una delle più importanti aziende alimentari austriache. Nel corso degli anni l'azienda si sposta in Tirolo a Stans e diventa leader in Austria nel mercato delle confetture e del miele. Da sempre Darbo lavora esclusivamente la migliore frutta reperibile sul mercato e oggi può vantare una lunga esperienza ed elevata competenza nella lavorazione industriale della frutta. È proprio grazie alla qualità superiore della frutta utilizzata e ai particolari processi produttivi adottati che Darbo è riuscita, nel corso degli anni, ad acquisire e fidelizzare i migliori clienti nel canale pasticcerie.



Sviluppo Prodotti



In aggiunta all'assortimento standard per il canale pasticcerie, Darbo è in grado di sviluppare ricette ad hoc che possano rispondere alle esigenze individuali dei clienti. Il nostro reparto "ricerca e sviluppo" è in grado di affinare le singole ricette adattandole esattamente agli impianti produttivi del cliente. Già con 1000 kg è possibile sviluppare una nuova ricetta che potrà essere fornita al cliente in svariati formati che vanno dal secchio da 2 kg al container in acciaio da 1000 kg.



Solo la Migliore Frutta



Darbo seleziona esclusivamente le migliori qualità di frutta sottoponendole a continui controlli e utilizzando delicati processi produttivi che ne mantengono intatti il gusto e la fragranza.



Il Frutto del Lavoro



Il sistema qualità di Darbo è responsabile affinché tutti i processi produttivi rispettino le condizioni previste dalla certificazione International Food Standard (IFS).



Linea Frutta



La linea Frutta Darbo rappresenta la perfetta combinazione tra elevata qualità e facilità di utilizzo.

Con una percentuale di frutta in pezzi compresa tra il 60 e il 90% e quindi con un intenso gusto di frutta è un prodotto molto stabile in cottura e ideale per la congelazione/scongelazione.



PRODOTTO IDEALE PER:
Crostate, Fagottini, Strudel



Linea da Forno



Questo prodotto possiede una elevata stabilità in cottura: fino a 220°C. Il suo intenso e inconfondibile gusto di frutta rimane invariato anche dopo la cottura.

La consistenza rimane morbida e delicata. Il prodotto è congelabile e scongelabile.



PRODOTTO IDEALE PER:
Crostate, Occhi di bue, Biscotteria



Disponibile nei Seguenti Formati:



Peso netto 5kg - 90 secchi per pallet

ALBICOCCA, FRAGOLA, CILIEGIA, MELA,
MIRTILLI NERI, PERA, AMARENA, ARANCIA



Peso netto 12 kg - 44 secchi per pallet

ALBICOCCA, FRAGOLA, CILIEGIA,
MIRTILLI NERI, FRUTTI DI BOSCO

Disponibile nei Seguenti Formati:



Peso netto 13,3 Kg - 44 secchi per pallet - Peso netto 5 Kg - 90 secchi per pallet

ALBICOCCA

Linea Pasticceria con Pezzi di Frutta



La linea di semilavorati con pezzi di frutta, prodotta esclusivamente con frutta fresca, è composta da una ampia varietà di gusti ed è ideale sia in forno che per la farcitura a freddo.



PRODOTTO IDEALE PER:
Crostate, Cestini Frutta, Fagottini, Strudel

Disponibile nei Seguenti Formati:



Peso netto 5 kg - 90 secchi per pallet

ALBICOCCA, ARANCIA, MIRTILLI ROSSI, FRUTTI DI BOSCO, MIRTILLI NERI,
FRAGOLA, MORE, LAMPONI, CILIEGIA, "PRUNELLATA".

Linea Multiuso



La linea di passate Multiuso dalla consistenza cremosa e delicata, mantiene inalterato il suo classico gusto di frutta (45%) anche dopo la cottura.

Il prodotto è congelabile e scongelabile.



PRODOTTO IDEALE PER:
Roulade, Krapfen, Croissant, Fagottini, Sacher

Disponibile nei Seguenti Formati:



Peso netto 13,3 Kg - 44 secchi per pallet

ALBICOCCA, FRAGOLA, LAMPONE, MELA, RIBES ROSSO

Linea senza Conservanti



La linea di passate senza conservanti Darbo viene prodotta esclusivamente con frutta di prima qualità e senza aggiunta di conservanti.

È un prodotto cremoso, facilmente spalmabile e utilizzabile per farcire sia prodotti caldi che freddi.



PRODOTTO IDEALE PER:
Roulade, Krapfen, Fagottini, Croissants



Disponibile nei Seguenti Formati:



Peso netto 13,3 kg - 44 secchi per pallet

ALBICOCCA, FRAGOLA, LAMPONE-RIBES ROSSO

Linea Biscotteria



Prodotto con bassissima produzione di acqua che ben si presta alla produzione di biscotti. Grazie alla bassa emissione di umidità i biscotti rimangono a lungo freschi e friabili.



PRODOTTO IDEALE PER:
Biscotteria, Strudel



Disponibile nei Seguenti Formati:



Peso netto 13,3 Kg - 44 secchi per pallet

ALBICOCCA, LAMPONE, ARANCIA, RIBES ROSSO

Basi di Frutta per Mousse



Le Basi di Frutta per Mousse rappresentano una soluzione pratica e veloce per realizzare basi cremose e dal gusto intenso di frutta. La loro preparazione è molto semplice e prevede solo l'aggiunta di panna o yogurt o mascarpone. Queste basi di frutta sono ideali per semifreddi, congelabili e scongelabili senza perdita di profumo e gusto.



PRODOTTO IDEALE PER:
Mousse e Semifreddi



Utilizzo semplice
e pratico
•
Mescolare 1 parte di Base
per Mousse Darbo
•
Aggiungere 1 parte di
panna montata
•
La massa così formata
potrà essere spalmata su
torte, roulade e utilizzata
per la preparazione di
dessert.
•

Disponibile nei Seguenti Formati:



Peso netto 4,5 Kg - 90 secchi per pallet

FRAGOLA, LAMPONE, ALBICOCCA, MIRTILLI NERI

Gelatine a Caldo



Il vantaggio principale per l'utilizzatore delle gelatine a caldo Darbo consiste nella loro facile e rapida applicazione. Possono essere diluite con acqua fino al 50% ed utilizzate ad una temperatura compresa tra gli 80° e 90°C. Gelificando velocemente sul prodotto lo proteggono e gli donano una particolare brillantezza.



PRODOTTO IDEALE PER:
Torte e dolci appena sfornati



Disponibile nei Seguenti Formati:



Peso netto 13,3 kg - 44 secchi per pallet

GELATINA A CALDO NEUTRA - ALBICOCCA

Gelatine Spray



Le gelatine spray neutra ed albicocca Darbo sono applicabili a macchi-
na senza dover essere diluite con
acqua. Gelificano velocemente pro-
teggendo il prodotto e donandogli
una particolare lucentezza. Le gelatine spray possono essere
utilizzate ad una temperatura compresa tra gli 80° e 90°C.
Inoltre sono adatte alla congelazione.



PRODOTTO IDEALE PER:
Torte e dolci a base frutta



Disponibile nei Seguenti Formati:



Peso netto 10 kg Bag in Box

GELATINA SPRAY NEUTRA - GELATINA SPRAY ALBICOCCA

Gelatina Lucidante



La Gelatina Lucidante Darbo non
necessita di essere preriscaldata o
diluita con acqua, è già pronta per
essere applicata sul prodotto ancora
caldo.



PRODOTTO IDEALE PER:
Torte e dolci appena sfornati



Gelatina Lucidante
pronta all'uso senza
doverla preriscaldare,
mescolare o diluire.
•
Disponibile in pratici secchi
richiudibili.
•
Applicabile facilmente con
un pennello.
•
In fase di raffreddamento la
Gelatina Lucidante gelifica
velocemente.
•
Si conserva a temperatura
ambiente.
•

Disponibile nei Seguenti Formati:



Peso netto 2 kg - 198 secchi per pallet

COOL GEL



BESOZZI ORO

Da sempre a fianco del pasticcere.

Nextra

Margarine & Mélanges

w w w . i t a l m i l l . c o m

Nextra®

Margarine & Mélanges

Dalla riconosciuta esperienza Besozzi Oro nella pasticceria di alta qualità nasce Nextra, la nuova proposta Italmill di altissimo livello nel settore delle margarine.

La gamma Nextra viene prodotta in uno stabilimento all'avanguardia in Europa con materie prime attentamente selezionate e mette al servizio dell'artigiano pasticcere un'ampia gamma di mélange e margarine con caratteristiche ideali per ciascun tipo di applicazione.

Le **Mélange** sono prodotte con alte percentuali di ottimo burro fresco (25% e 15%) per esaltare il sapore e conferire un'ottima friabilità ai prodotti finiti.

Top, Pro e Lab sono margarine vegetali di avanzata concezione tecnologica; grande praticità di impiego, formidabile plasticità e sicurezza di risultato le rendono indispensabili nei migliori laboratori di pasticceria.

Nextra
Margarine & Mélanges



Da sempre a fianco del pasticcere.

M é l a n g e c o n a l t a p e r c e n t u a l e d i B u r r o F r e s c o



Nextra Mélange

RICETTE INDICATIVE

CROISSANT

Besozzi Mix Croissant+	kg	1,000
Acqua	kg	0,400
Mélange o Margarine NEXTRA		
CS Croissant/Sfoglia	kg	0,250/0,350
Lievito di birra	kg	0,020/0,030

Impastare tutti gli ingredienti escluso la materia grassa, fino ad ottenere un impasto liscio ed asciutto. La temperatura della pasta deve essere di 26°/27°C. Lasciare riposare l'impasto per 15/20 minuti.

Laminare con 250/350 gr di mélange o margarina CS dando una piega a 3 e una a 4.

BRIOCHES

Besozzi Mix Croissant+	kg	1,000
Mélange o Margarine NEXTRA		
CS Croissant/Sfoglia	kg	0,250/0,350
Uova intere	kg	0,100
Acqua o Latte	kg	0,250/0,300
Lievito di birra	kg	0,030

Impastare tutti gli ingredienti fino ad ottenere un impasto liscio ed asciutto.

La temperatura della pasta deve essere di 26°/27°C. Lasciare riposare l'impasto per 20 minuti. Formare le brioches del peso desiderato.

Lievitazione a 30°/32°C per 90 minuti. Glassare con albume e cospargere la superficie con zucchero semolato. Cottura 20 minuti a 200°C

CS25 - Croissant/Sfoglia

CS15 - Croissant/Sfoglia

Crema & Impasti

Una linea di prodotti caratterizzata dalla presenza di ottimo burro fresco, per abbinare la facilità di lavorazione alle migliori prestazioni. Grazie al sapore inconfondibile del burro fresco utilizzato i prodotti finiti risulteranno di qualità superiore.



Piatte: scatole 12 kg (6x2 kg)

Pani: scatola 10 kg (4x2,5 kg)

Nextra
Margarine & Mélanges



Da sempre a fianco del pasticciere.

M a r g a r i n e p e r M a e s t r i P a s t i c c i e r i

Nextra Top

CS - Croissant / Sfoglia

Sfoglia

Crema & Cake

Una gamma di margarine vegetali di grande prestigio. Il perfetto equilibrio di sapori ed aromi, la praticità di impiego e l'eccezionale plasticità, in una margarina nata per soddisfare le esigenze degli artigiani maestri pasticciere.



Piatta: scatola 12 kg (6x2 kg)
Pani: scatole 10 kg (4x2,5 kg)

RICETTE INDICATIVE

PASTA SFOGLIA

Besozzi Mix Sfoglia	kg	1,000
Acqua c.a.	lt	0,500

Mélange o Margarine NEXTRA

CS Croissant/Sfoglia	kg	0,700
----------------------	----	-------

Impastare Besozzi Mix SFOGLIA e acqua per 6/8 minuti. Stendere il pastello ottenuto, incorporare la mélange o la margarina Nextra e procedere come d'abitudine.

Metodo tradizionale:

PANETTO:

Mélange o Margarine NEXTRA

CS Croissant/Sfoglia	kg	0,700
Besozzi Mix Sfoglia	kg	0,200

PASTELLO:

Besozzi Mix Sfoglia	kg	0,800
Acqua	c.a. lt	0,400

Nextra
Margarine & Mélanges



Da sempre a fianco del pasticciere.

M a r g a r i n e d i Q u a l i t à S u p e r i o r e

Nextra Pro

CS - Croissant / Sfoglia

Sfoglia

Crema & Cake

Una linea di margarine con un ottimo rapporto qualità/prezzo che accomuna la facilità d'uso alla garanzia di costanza qualitativa del prodotto finito.

RICETTE INDICATIVE

BIGNÈ

Besozzi Mix Bignè/Zeppole	kg	1,000
Acqua (a 60°C)	kg	1,000
Mélange o Margarine NEXTRA		
Crema & Cake (fusa)	kg	0,800
Uova intere	kg	1,200

ZEPPOLE

Besozzi Mix Bignè/Zeppole	kg	1,000
Acqua (a 60°C)	kg	1,000
Mélange o Margarine NEXTRA		
Crema & Cake (fusa)	kg	0,300
Uova intere	kg	1,300

Impastare il mix BIGNÈ/ZEPPOLE, l'acqua e la mélange o la margarina in planetaria attrezzata con la lira per 5 minuti circa, quindi aggiungere le uova. Utilizzare e cuocere l'impasto ottenuto come d'abitudine.

Nextra
Margarine & Mèlanges

Piatta: scatola 12 kg (6x2 kg)
Pani: scatole 10 kg (4x2,5 kg)



Da sempre a fianco del pasticciere.

M a r g a r i n e p e r l a b o r a t o r i d i P a s t i c c e r i a

Nextra Lab

Croissant/Sfoglia
Crema & Cake

Una gamma di margarine interamente vegetali, pretagliate in pani da 1 kg. Pratiche da utilizzare e con un rapporto qualità/prezzo particolarmente conveniente.

RICETTE INDICATIVE

PLUM CAKE

Besozzi Mix Torte da Forno	kg	1,000
Uova intere	kg	0,500
Mélange o Margarine NEXTRA Crema & Cake	kg	0,500
Aromi		q.b.

Montare Besozzi Mix Torte da Forno con le uova e la mélange o margarina Nextra Crema & Cake, a media velocità per 4 minuti. Riempire gli stampi per 3/4 del loro volume. Cottura: 190°C per 35 minuti.

FROLLINI

Besozzi Mix Biscotteria	kg	1,000
Mélange o Margarine NEXTRA Crema & Cake	kg	0,280
Uova intere	kg	0,100

Impastare brevemente in planetaria tutti gli ingredienti fino ad ottenere un impasto omogeneo. Formare a piacere.

CANESTRELLI

Besozzi Mix Biscotteria	kg	1,300
Mélange o Margarine NEXTRA Crema & Cake	kg	0,550
Tuorli d'uovo (n.10 cotti)	kg	0,200
Aromi a piacere		q.b.

Impastare in planetaria utilizzando la foglia, la mélange o la margarina Nextra Crema & Cake ed i tuorli (cotti precedentemente in acqua). Infine aggiungere il mix Biscotteria lasciando impastare fino a completo amalgama.

Laminare la pasta ad uno spessore di 7/8 millimetri e stampare i Canestrelli. Cottura: 180/190°C per 20 minuti.

Nextra
Margarine & Mélanges



BESOZZI ORO

Da sempre a fianco del pasticcere.

w w . i t a l m i l l . c o m



ITALMILL S.p.A.
Via San Pietro, 19/A
25033 Cologne (BS) - Italia
Tel. +39 030 70 58 711
Fax +39 030 70 58 899
clienti@italmill.com



i Sapori di una Volta

Alta Qualità in Panificazione.

Naturale
Genuino
Digeribile
Fresco più a lungo

 **Italmill**[®]
Concessionario Bakery Italia



Pain Paillasse i Sapori di Una Volta



Offre la possibilità di diversificare all'infinito la produzione; ad ogni ora del giorno si può produrre il giusto Pain Paillasse.



Si può offrire al consumatore pane caldo a tutte le ore senza avanzarne a fine giornata; si cuoce solo ciò che serve.

Per la prima colazione...

Per uno snack... di grandi e piccoli

Per uno spuntino...

Per un pranzo

o per la cena...



Concessionario Bakery Italia



Bontà Mix

Panificazione

Alta Qualità in Panificazione.





Bontà Mix

Alta Qualità in Panificazione

Una vasta gamma di prodotti per tutte le esigenze.

Italmill, azienda italiana che opera nel mercato internazionale dei prodotti da forno presenta **Bontà Mix**, una gamma di prodotti per panificazione veramente completa, dal Lievito Naturale **Naturliev** agli **Enerpan**, coadiuvanti ad alto valore tecnologico a base lievito naturale, alla vasta gamma di semilavorati tradizionali per tutte le esigenze: *Base Grano Tenero*, *Base Grano Duro*, *Multicereali*, *Morbidi*, *Speciali*, *Soia* e *Stampati*.

L'ultima novità sono le farine **Moliturum** macinate a pietra e arricchite con lievito naturale.

Oltre ai mix tradizionali, Italmill mette al servizio degli artigiani panificatori anche una gamma **Bio**, tutti prodotti con materie prime da agricoltura biologica e certificati da CCPB

(IT BIO 009). Per chi utilizza i Coadiuvanti/Miglioratori esiste la linea completa **Ed è Subito Pane**.

Per tutta la sua produzione Italmill, che è considerata fra le aziende più all'avanguardia per qualità ed innovazione, seleziona accuratamente le migliori materie prime e si avvale delle più moderne tecniche di produzione per garantire ai propri clienti i più elevati standard di qualità, igiene, sicurezza e rispetto per l'ambiente (conformemente alle certificazioni ISO 22000, OHSAS 18001, ISO 14001).

L'organizzazione tecnica e commerciale di Italmill, sempre attenta alle richieste del mercato ed alle esigenze dei propri clienti, offre un servizio dedicato ed altamente qualificato.



 **Italmill**®

I Lieviti Naturali

Il Processo Produttivo di NATURLIEV

1

Lievito Madre, lasciato lievitare spontaneamente e giornalmente rinfrescato con farina **Besozzi Oro Antica Tradizione**.



2

Sbucciatura, per cogliere il cuore del Lievito Madre, dove sono cresciuti lieviti e batteri lattici.



3

"3" Rinfreschi, con farina **Besozzi Oro Antica Tradizione**, per stabilizzare e aumentare il quantitativo di lievito disponibile.



4

Lievitazione, per ottenere un'impasto finale ottimale, pronto per essere utilizzato in preimpasti.



5

Essiccazione e macinazione, per rendere sempre disponibile e facile l'utilizzo del lievito naturale italiano tradizionale.



6

Naturliev
Lievito Naturale
in polvere.
Pronto all'uso!



Naturliev

Lievito Naturale Madre

Lievito Naturale di farina di grano tenero tipo "0" in polvere, per produrre pane a lievitazione naturale, con fragranza, profumo, sapore e conservabilità insuperabili.

Italmill ha scelto di investire nel lievito naturale quale testimone delle tradizioni artigianali italiane, garante di una alimentazione sana e moderna.

Naturliev è un prodotto ad alto valore tecnologico, con il giusto equilibrio degli acidi lattico/acetico per creare il vero pane a lievitazione naturale; introdotto nell'impasto serale, evita l'utilizzo del lievito di birra e di qualsiasi coadiuvante. ITALMILL, da un ceppo di lievito madre centenario, seguendo il tradizionale metodo dei rinfreschi, preleva un pezzo di impasto madre e, aggiungendo solo ed esclusivamente acqua e farina, operazione ripetuta più volte, (primo rinfresco - con riposo di 24 ore, seguito da 3 rinfreschi - con riposo di 4 ore cad.) ottiene un'impasto con una concentrazione di lieviti naturali e lattobacilli ottimale che viene essiccato e macinato per realizzare NATURLIEV, il lievito naturale in polvere.

Ingredienti: lievito naturale in polvere di farina di grano tenero tipo "0".

Con **Naturliev**
non si utilizza
lievito di birra.



Naturliev viene fornito in pratiche confezioni sottovuoto da kg 1, per mantenere integre le caratteristiche organolettiche del lievito naturale madre attivo.

- + Sapore
- + Fragranza
- + Digeribilità
- + Conservabilità





La ricetta classica del pane a lievitazione naturale

CIABATTA-PUGLIESE-ZOCCOLETTI

PREIMPASTO				
Farina W240/280	kg	10,00	Tempo impasto (con spirale)	5'- 7' 1ª vel.
NATURLIEV	kg	1,00	Temperatura impasto	26°/28°C
Acqua	kg	6,00	Lievitazione	16 - 18 ore a 25°/27°C
Totale	kg	17,00		

TRADIZIONALE

(con farina di grano tenero tipo "0", con semola rimacinata di grano duro, con farina di grano tenero integrale o con farina di farro)

RINFRESCO		
PREIMPASTO	kg	17,00
Farina naz. etc.	kg	10,00
Acqua	kg	7,00/8,00
Sale	kg	0,40/0,42

ALLA SEMOLA

(con Mix TUTTOSEMOLA - TUTTOSEMOLA con GERME - ALTAMURA - PANSEMOLA - etc.)

RINFRESCO		
PREIMPASTO	kg	17,00
TUTTOSEMOLA	kg	10,00
Acqua	kg	7,00/8,00
*Sale	kg	0,40/0,42

PANI SCURI

(con Mix PANCAMPAGNA con GERME - PANCAMPAGNA RUSTICO - PANCASERECCIO - etc.)

RINFRESCO		
PREIMPASTO	kg	17,00
PANCASERECCIO etc.	kg	10,00
Acqua	kg	6,00/7,00
*Sale	kg	0,40/0,42

* Se i "Bontà Mix" Italmill utilizzati contengono il sale negli ingredienti, dimezzare la quantità a kg 0,20/0,21.

Lavorazione:

Impastare il PREIMPASTO, la farina e 6 kg di acqua in 1ª velocità per 8/10 minuti.

Avviare la 2ª velocità, aggiungere il sale e l'acqua rimanente e far impastare per altri 5/6 minuti; terminare controllando che la pasta assuma una struttura morbida ed elastica.

Mettere l'impasto a riposare in vasche unte o infarinate per 60/90 minuti a 30°C.

Rovesciare l'impasto sul tavolo abbondantemente infarinato. Pezzare nel modo desiderato.

Lasciar riposare su tavole o telai infarinati per 60/80 minuti in cella a 30°C con umidità. Infornare con dose moderata di vapore a 220°/230°C, cuocere per 35/40 minuti (pezzature da 300/500 g).

Aprire le valvole di scarico vapori gli ultimi 10 minuti.

Enerpan: una gamma di prodotti ad alto valore tecnologico ottenuti dal lievito naturale madre. Le proprietà del lievito naturale presenti negli **Enerpan** permettono di produrre pane di alta qualità con volume finale elevato, aroma, sapore, conservabilità e friabilità tipici del pane di una volta.

Enerpan facilita la maturazione dell'impasto e migliora l'elasticità della maglia glutinica, aumentando quindi la stabilità in lievitazione.

Enerpan è una linea di prodotti con formulazioni specifiche, creati per soddisfare tutte le esigenze degli artigiani italiani.

ENERPAN

Ingredienti: lievito naturale di farina di grano tenero tipo "0" in polvere, amilasi.

Specifico per la produzione di pani tradizionali di piccole e medie pezzature: ciabatta, pane toscano, umbro, filone napoletano ecc.; permette la lavorazione diretta di tutti i tipi di pane con tempi di riposo medio/lunghi.

Utilizzando **Enerpan** si evita la preparazione di bighe, prelievi ecc.

DOSE D'IMPIEGO: 3% sulla farina impiegata

Per impasti piccoli (fino a 10 kg di farina) e per farine deboli, la percentuale d'impiego può salire fino al 5%.

DOSI E MODALITÀ D'IMPIEGO:

TOSCANO-UMBRO-MONTANARO

ENERPAN	kg	0,30
Farina "0" o "00"	kg	10,00
Lievito	kg	0,10/0,15
Acqua	kg	6,00/6,50
Sale (facoltativo)	kg	0,03

Tempo impasto: 8'/10' 1ª vel. - 8'/10' 2ª vel. (spirale)

Temperatura impasto: 28°/30°C

Riposo pasta: 10'

Pezzatura: a piacere

Lievitazione: 70'/90'

Cottura: 60' a 220°C calante a 200°C (1.280 g)

Impastare tutti gli ingredienti nei tempi sopra indicati. Lasciar riposare qualche minuto se l'impasto è piccolo; procedere subito se l'impasto è grande. Formare i pezzi a filone infarinato come d'abitudine.

Lasciar lievitare nei tempi indicati in ambiente moderatamente caldo/umido, coprendo con panni di stoffa. Infornare a 220°C con valvola aperta per 10 minuti circa, completare la cottura a valvola chiusa.

Eventualmente riaprire la valvola negli ultimi 5/10 minuti.



ENERPAN

DOSI E MODALITÀ D'IMPIEGO:

CIABATTE-CIABATTINE-ZOCCOLETTI

ENERPAN	kg	0,30
Farina nazionale	kg	10,00
Lievito di birra	kg	0,25
Sale	kg	0,20
Acqua	lt	7,50/8,00

Ingredienti iniziali: farina, Enerpan, lievito e 6,00 lt di acqua
Impasto (spirale): 8-10 min in 1ª vel/8-10 min in 2ª vel
Ingredienti aggiuntivi: 0,75-1,00 lt di acqua, poi sale, poi 0,75-1,00 lt di acqua

Tempi di aggiunta: ogni 3 min in 2ª vel
Temperatura impasto: 26-27°C
Riposo: 40-60 min
Pezzatura: su tavolo infarinato, forme e pesi come d'abitudine
Lievitazione: 40-60 min
Cottura: 230-250°C per 35-40 min, secondo pezzatura, con poco vapore

Impastare nei tempi sopra indicati tutti gli ingredienti, lasciar riposare l'impasto per 20/30 minuti e procedere alla realizzazione del pane desiderato. Cuocere a 250°C con umidità iniziale (il tempo di cottura è subordinato al tipo di pane), a fine cottura aprire le valvole di scarico vapori.

ENERPAN PLUS

Ingredienti: lievito naturale di farina di grano tenero tipo "0" in polvere, amilasi, agente di trattamento della farina: acido ascorbico.

Indicato per impasti diretti dove è richiesta velocità di lavorazione, elevata stabilità alla lievitazione, buon volume finale, aroma, gusto e conservabilità.

Enerpan Plus può essere utilizzato con ogni tipo di farina ed in lavorazioni contenenti grassi.

DOSE D'IMPIEGO: 3% sulla farina impiegata.

Per impasti piccoli (fino a 10 kg di farina) e per farine deboli, la percentuale d'impiego può salire fino al 5%.

ENERPAN PLUS

DOSI E MODALITÀ D'IMPIEGO:

MAGGIOLINI-BOCCONCINI-PANE CONDITO

Farina "0" o "00"	kg	10,000
ENERPAN Plus	kg	0,300
Strutto o Olio di oliva	kg	0,400
Sale	kg	0,200
Lievito	kg	0,350
Acqua ± 2%	lt	5,000

Tempo impasto: 10' in 1ª vel. (spirale)
Temperatura impasto: 25°/27°C
Riposo pasta: 10'
Riposo prima della stampatura: 20'/30'
Lievitazione finale: 60'/90'
Cottura: 25°/30' a 230/240°C (80/100g)

Impastare tutti gli ingredienti nei tempi sopra indicati. Regolare la consistenza degli impasti secondo il tipo di pane (più duro per banana, più morbido per magliolino).
Procedere alla formatura e cilindatura come d'abitudine e alla stampatura per i tipi di pane dove è prevista.
Far lievitare nei tempi sopra indicati, comunque fino ad un volume abbastanza elevato. Infornare con la dose di vapore abituale a 230°/240°C per 25/30 minuti (per 80/100 g di pasta).

ENERPAN ACCESS

Ingredienti: lievito naturale di farina di grano tenero tipo "0" in polvere, agente di trattamento della farina: acido ascorbico; amilasi.

Unisce alle prestazioni tipiche dei miglioratori classici (sicurezza di risultati positivi, facilità di utilizzo, volumi elevati), le proprietà del lievito naturale.

Enerpan Access è adatto per ogni tipo di pane e di lavorazione.

DOSE DI UTILIZZO CONSIGLIATA SECONDO RICETTA:

1% sulla farina impiegata (max 1,5%)

ENERPAN C

Ingredienti: lievito naturale di farina di grano tenero tipo "0" in polvere, amilasi, agente di trattamento della farina: acido ascorbico.

Prodotto con un ottimo rapporto qualità/prezzo, indicato per impasti diretti dove è richiesta velocità di lavorazione, buon volume finale, aroma, gusto e conservabilità.

Enerpan C può essere utilizzato con ogni tipo di farina ed in lavorazioni contenenti grassi.

DOSE D'IMPIEGO: 3% sulla farina impiegata.

Per impasti piccoli (fino a 10 kg di farina) e per farine deboli, la percentuale d'impiego può salire fino al 5%.





Facendo propri i suggerimenti di esperti nutrizionisti e dietologi che consigliano il consumo giornaliero di pane e prodotti da forno ricchi di fibre, proteine, acido folico, etc., Italmill ha creato la linea **Molitus**, miscele di farine di cereali interamente macinati a pietra, La macinazione a pietra, grazie alla lenta lavorazione, fa sì che la farina ottenuta preservi al meglio le qualità organolettiche, il prezioso germe di grano e gli oli essenziali del chicco. Le farine **Molitus**, dalla tipica colorazione avorio con puntature beige, sono garanzia di profumi tipici, di maggior gusto e della conservazione di tutte le proprietà benefiche presenti nei chicchi di cereali.

Italmill, partendo da una base di farina di frumento tenero macinato a pietra e lievito naturale ("madre") in polvere, ha creato 5 nuove miscele "Fonte Naturale di Fibre" con:

- Farro**
- Grano Duro Senatore Capelli**
- Orzo**
- Grano Saraceno**
- Segale**

Ogni artigiano potrà personalizzare la propria offerta e garantire ai propri clienti un pane che, oltre a profumi e sapori unici, li aiuterà a mantenere un sano equilibrio alimentare.

FARRO

Ingredienti: farina di grano tenero integrale, farina di farro integrale, lievito naturale di farina di grano tenero tipo "0" in polvere.

DOSI E MODALITÀ D'IMPIEGO:

MOLITUM FARRO	kg	10,00
Lievito	kg	0,20
Acqua	kg	6,50/7,00
Sale iodato protetto PRESAL	kg	0,20

Tempo impasto:	7' 1ª vel. - 5' 2ª vel. (spirale)
Temperatura impasto:	28°/30°C
Riposo pasta:	45'
Pezatura/formatura:	a piacere
Lievitazione:	60'
Cottura:	230°C aprire la valvola negli ultimi 10'

Impastare tutti gli ingredienti nei tempi sopra indicati. Pezzare e formare i pezzi come d'abitudine. Lasciar lievitare nei tempi indicati in ambiente moderatamente caldo/umido, coprendo con panni di stoffa. Infornare a 230°C con valvola chiusa, completare gli ultimi 10 minuti di cottura a valvola aperta.



GRANO DURO

Ingredienti: farina di grano tenero integrale, farina di grano duro integrale, lievito naturale di farina di grano tenero tipo "0" in polvere.

DOSI E MODALITÀ D'IMPIEGO:

MOLITUM GRANO DURO	kg	10,00
Lievito	kg	0,20
Acqua	kg	6,50/7,00
Sale iodato protetto PRESAL	kg	0,20

Tempo impasto:	7' 1ª vel. - 5' 2ª vel. (spirale)
Temperatura impasto:	28°/30°C
Riposo pasta:	45'
Pezatura/formatura:	a piacere
Lievitazione:	60'
Cottura:	230°C aprire la valvola negli ultimi 10'

Impastare tutti gli ingredienti nei tempi sopra indicati. Pezzare e formare i pezzi come d'abitudine. Lasciar lievitare nei tempi indicati in ambiente moderatamente caldo/umido, coprendo con panni di stoffa. Infornare a 230°C con valvola chiusa, completare gli ultimi 10 minuti di cottura a valvola aperta.

ORZO

Ingredienti: farina di grano tenero tipo "2", farina di grano tenero integrale, farina di orzo integrale, lievito naturale di farina di grano tenero tipo "0" in polvere.

DOSI E MODALITÀ D'IMPIEGO:

MOLITUM ORZO	kg	10,00
Lievito	kg	0,20
Acqua	kg	6,50/7,00
Sale iodato protetto PRESAL	kg	0,20

Tempo impasto:	7' 1ª vel. - 5' 2ª vel. (spirale)
Temperatura impasto:	28°/30°C
Riposo pasta:	45'
Pezatura/formatura:	a piacere
Lievitazione:	60'
Cottura:	230°C aprire la valvola negli ultimi 10'

Impastare tutti gli ingredienti nei tempi sopra indicati. Pezzare e formare i pezzi come d'abitudine. Lasciar lievitare nei tempi indicati in ambiente moderatamente caldo/umido, coprendo con panni di stoffa. Infornare a 230°C con valvola chiusa, completare gli ultimi 10 minuti di cottura a valvola aperta.

GRANO SARACENO

Ingredienti: farina di grano tenero tipo "2", farina di grano tenero integrale, farina di grano saraceno integrale, lievito naturale di farina di grano tenero tipo "0" in polvere.

DOSI E MODALITÀ D'IMPIEGO:

MOLITUM GRANO SARACENO	kg	10,00
Lievito	kg	0,20
Acqua	kg	6,00/6,50
Sale iodato protetto PRESAL	kg	0,20

Tempo impasto:	7' 1ª vel. - 5' 2ª vel. (spirale)
Temperatura impasto:	28°/30°C
Riposo pasta:	45'
Pezatura/formatura:	a piacere
Lievitazione:	60'
Cottura:	230°C aprire la valvola negli ultimi 10'

Impastare tutti gli ingredienti nei tempi sopra indicati. Pezzare e formare i pezzi come d'abitudine. Lasciar lievitare nei tempi indicati in ambiente moderatamente caldo/umido, coprendo con panni di stoffa. Infornare a 230°C con valvola chiusa, completare gli ultimi 10 minuti di cottura a valvola aperta.

SEGALE

Ingredienti: farina di grano tenero tipo "2", farina di grano tenero integrale, farina di segale integrale, lievito naturale di farina di grano tenero tipo "0" in polvere.

DOSI E MODALITÀ D'IMPIEGO:

MOLITUM SEGALE	kg	10,00
Lievito	kg	0,20
Acqua	kg	6,00/7,00
Sale iodato protetto PRESAL	kg	0,20

Tempo impasto:	7' 1ª vel. - 5' 2ª vel. (spirale)
Temperatura impasto:	28°/30°C
Riposo pasta:	45'
Pezatura/formatura:	a piacere
Lievitazione:	60'
Cottura:	230°C aprire la valvola negli ultimi 10'

Impastare tutti gli ingredienti nei tempi sopra indicati. Pezzare e formare i pezzi come d'abitudine. Lasciar lievitare nei tempi indicati in ambiente moderatamente caldo/umido, coprendo con panni di stoffa. Infornare a 230°C con valvola chiusa, completare gli ultimi 10 minuti di cottura a valvola aperta.



I Mix a Base Grano Tenero



UNIVERSALE

Ingredienti specifici: farina di grano tenero tipo "0", lievito naturale di farina di grano tenero tipo "0" in polvere, farina di grano tenero maltato, destrosio; emulsionante: lecitina di girasole.

DOSI E MODALITÀ D'IMPIEGO:

SFILATINI, CIABATTE, FRANCESINI, BOCCONCINI

UNIVERSALE	kg	10,00
Lievito	kg	0,20/0,30
Sale	kg	0,20
Acqua	lt	6,50/7,50

Tempo d'impasto (spirale): 5 minuti in I^a vel. / 7 minuti in II^a vel.
Temperatura della pasta: 24°/27°C
1° Riposo: 20/30 minuti
Pezzatura: in base al tipo di pane desiderato.
2° Riposo: 10 minuti
Formatura: a piacere
Lievitazione finale: 60 minuti in cella, con umidità.
Cottura: 250°C, con umidità iniziale.

Impastare nei tempi sopra indicati tutti gli ingredienti, lasciar riposare l'impasto per 20/30 minuti e procedere alla realizzazione del pane desiderato.

Cuocere a 250°C con umidità iniziale (il tempo di cottura è subordinato al tipo di pane), a fine cottura aprire le valvole di scarico vapori.

UNIVERSALE

DOSI E MODALITÀ D'IMPIEGO:

FOCACCIA GENOVESE, PIZZA

UNIVERSALE	kg	10,00
Lievito	kg	0,20/0,30
Sale	kg	0,20
Acqua	lt	6,00/6,30
Olio di Oliva	kg	0,20/0,40

Tempo d'impasto (spirale): 10 minuti in I^a vel. / 5 minuti in II^a vel.
Temperatura della pasta: 24°/27°C
1° Riposo: 10/15 minuti
Pezzatura: 1.000 g per teglia 40x60 cm.
2° Riposo: 60 minuti
Lievitazione finale: 60 minuti in cella, con umidità.
Cottura: 240°C, per 20'.

Impastare nei tempi sopra indicati tutti gli ingredienti, aggiungere 0,2/0,4 lt di Olio di Oliva e proseguire in 2^a vel per 2 minuti. Lasciar riposare l'impasto per 10/15', pezzare, arrotondare leggermente e lasciar lievitare per 60' circa. Capovolgere i pastoni, stenderli nella teglia e distribuire uniformemente la **salamoia***.
Lasciar lievitare per 60' circa. Cuocere a 240°C per 20'.

*Salamoia:
emulsionare - per teglia - 100 g di acqua, 100 g di Olio di Oliva e 15 g di sale.

BAGUETTE

Ingredienti specifici: farina di grano tenero tipo "0", lievito naturale di farina di grano tenero tipo "0" in polvere, farina di grano tenero maltato, destrosio; emulsionante: lecitina di girasole.

DOSI E MODALITÀ D'IMPIEGO:

BAGUETTE	kg	10,00
Lievito	kg	0,25/0,30
Sale	kg	0,20
Acqua	lt	6,00/6,30

Tempo d'impasto (spirale): 10 minuti in I^a vel. / 5 minuti in II^a vel.
Temperatura della pasta: 24°/27°C
1° Riposo: 10/20 minuti.
Pezzatura: pezzi da 270 g per baguettes da 200g
2° Riposo: 20/30 minuti.
Formatura: a mano o con macchina filonatrice
Lievitazione finale: 60/80 minuti in cella, con umidità
Cottura: 250°C per 25 minuti circa, con umidità iniziale

Impastare tutti gli ingredienti nei tempi sopra indicati; dopo 10/20 minuti di riposo pezzare (270 g di pasta per ottenere baguettes da 200 g). Dare ancora 20/30 minuti di pausa, filonare a mano oppure con filonatrice. Porre in cella per 60/80 minuti.

Prima di cuocere incidere la superficie delle baguettes con tagli obliqui. Cuocere a 250°C con umidità iniziale per 25 minuti circa. A fine cottura aprire le valvole di scarico vapori.

PANAVENA

Ingredienti specifici: farina di grano tenero tipo "0", fiocchi di avena, lievito naturale di farina di grano tenero tipo "0" in polvere, farina di grano tenero maltato, destrosio; emulsionante: lecitina di girasole.

DOSI E MODALITÀ D'IMPIEGO:

PANAVENA	kg	10,00
Lievito	kg	0,30/0,40
Sale	kg	0,20
Acqua	lt	6,00

Tempo d'impasto (spirale): 5 minuti in I^a vel. / 7 minuti in II^a vel.
Temperatura della pasta: 24°/27°C
1° Riposo: 20 minuti.
Pezzatura: pastoni da kg 2,8/3,0 per ottenere panini da 60/65 g
Formatura: frazionare con spezzatrice esagonale o spezza arrotondatrice
2° Riposo: 10 minuti
Lievitazione finale: 40/60 minuti in cella, con umidità.
Cottura: 240°C per 12 minuti, con umidità iniziale.

Impastare tutti gli ingredienti nei tempi indicati, far riposare l'impasto per 20 minuti, realizzare pastoni da kg 2,8/3,0, avvolgere a palla senza serrare, frazionare con spezzatrice, far riposare 10 minuti, quindi appiattire le pastelle.

Lievitazione finale in cella con umidità per 40/60 minuti. Per ottenere pane arabo con bolla centrale, infornare a lievitazione scarsa. Cuocere a 240°C per 12 minuti con umidità iniziale.



I Mix a Base Grano Duro



PANSEMOLA

Ingredienti specifici: farina di grano tenero tipo "0", semola rimacinata di grano duro, lievito naturale di farina di grano tenero tipo "0" in polvere, farina di grano tenero maltato; emulsionante: lecitina di girasole.

DOSI E MODALITÀ D'IMPIEGO:

PANSEMOLA	kg	10,00
Lievito	kg	0,20/0,30
Sale	kg	0,20
Acqua	lt	6,50

Tempo d'impasto (spirale): 5 minuti in I^a vel. / 7 minuti in II^a vel.
Temperatura della pasta: 24°/27°C
Riposo: 20/30 minuti.
Pezzatura e formatura: a piacere
Lievitazione finale: 50/60 minuti
Cottura: 250°C, con umidità iniziale

Impastare tutti gli ingredienti nei tempi sopra indicati, far riposare l'impasto per 20/30 minuti, quindi pezzare a piacere. Lasciar lievitare per 50/60 minuti. Infornare a 250°C con umidità iniziale, il tempo di cottura è subordinato al tipo di pane.

PANQUADRELLE

FORTE DI IODIO

Ingredienti specifici: semola rimacinata di grano duro, farina di grano tenero tipo "0", lievito naturale di farina di grano tenero tipo "0" in polvere, latte intero in polvere, sale iodato protetto PRESAL*, germe di grano tenero, farina di soia integrale tostata, farina di grano tenero maltato.

DOSI E MODALITÀ D'IMPIEGO:

PANQUADRELLE	kg	10,00
Lievito	kg	0,30/0,35
Acqua	lt	6,50/8,00

Sale iodato protetto PRESAL* già incorporato

Tempo d'impasto (spirale): 5 minuti in I^a vel. / 7 minuti in II^a vel.
Temperatura della pasta: 24°/27°C
Riposo: 20 minuti.
Pezzatura e formatura: a piacere
Lievitazione finale: 60 minuti con umidità
Cottura: 240°C

Impastare tutti gli ingredienti nei tempi sopra indicati, far riposare l'impasto per 20 minuti, quindi pezzare a piacere. Lasciar lievitare per 60 minuti circa con umidità. Infornare a 240°C con umidità iniziale, il tempo di cottura è subordinato al tipo di pane.

TUTTOSEMOLA

Ingredienti specifici: semola rimacinata di grano duro, lievito naturale di farina di grano duro, farina di grano tenero maltato.

DOSI E MODALITÀ D'IMPIEGO:

TUTTOSEMOLA	kg	10,00
Lievito	kg	0,30/0,40
Sale	kg	0,20
Acqua	lt	6,50/8,00

Tempo d'impasto (spirale): 5 minuti in I^a vel. / 7 minuti in II^a vel.
Temperatura della pasta: 24°/27°C
1° Riposo: 15 minuti.
Pezzatura: a piacere
2° Riposo: 15 minuti a temperatura ambiente
Formatura: pagnottelle, griselle, pugliesi, etc.
Lievitazione finale: 45 minuti in cella, con umidità.
Cottura: 240°C, senza umidità.

Impastare TUTTOSEMOLA e lievito con il 60% dell'acqua; gli ultimi 2 minuti aggiungere il sale e l'acqua mancante. Far riposare l'impasto per 15 minuti in vaschetta ben oliata, quindi pezzare a piacere. Fare riposare per ulteriori 15 minuti e pezzare nella forma definitiva. Il prodotto consente la realizzazione di tutti i tipi di pane. Lasciar lievitare per 45 minuti circa con umidità. Cuocere a 240°C senza umidità, il tempo di cottura è subordinato al tipo di pane.

TUTTOSEMOLA CON GERME DI GRANO

Ingredienti specifici: semola rimacinata di grano duro, germe di grano tenero, lievito naturale di farina di grano tenero tipo "0" in polvere, farina di grano tenero maltato.

DOSI E MODALITÀ D'IMPIEGO:

TUTTOSEMOLA CON GERME DI GRANO	kg	10,00
Lievito	kg	0,30/0,40
Sale	kg	0,20
Acqua	lt	6,50/8,00

Tempo d'impasto (spirale): 5 minuti in I^a vel. / 7 minuti in II^a vel.
Temperatura della pasta: 24°/27°C
1° Riposo: 20 minuti.
Pezzatura: a piacere
2° Riposo: 15 minuti a temperatura ambiente.
Formatura: a piacere
Lievitazione finale: 45 minuti in cella, con umidità.
Cottura: 240°C, senza umidità.

Impastare tutti gli ingredienti nei tempi sopra indicati; dopo 20 minuti di riposo, procedere alla pezzatura desiderata. Fare riposare per ulteriori 15 minuti e formare a piacere. Lasciar lievitare in cella di lievitazione per 45 minuti circa con umidità. Cuocere a 240°C senza umidità, il tempo di cottura è subordinato al tipo di pane.

ALTAMURA

Ingredienti specifici: semola rimacinata di grano duro, lievito naturale di farina di grano tenero tipo "0" in polvere.

DOSI E MODALITÀ D'IMPIEGO:

ALTAMURA	kg	10,00
Lievito	kg	0,35
Sale (da aggiungere all'avvio della II ^a Velocità)	kg	0,20
Acqua	lt	6,30

Tempo d'impasto (spirale): 5 minuti in I^a vel. / 8 minuti in II^a vel.
Temperatura della pasta: 24°/27°C
1° Riposo: 20 minuti.
Pezzatura: 600/1.200 g a piacere.
2° Riposo: 10 minuti.
Lievitazione finale: 60 minuti circa in cella, con umidità.
Cottura: 220°C, per 60' circa con temperatura decrescente.

Impastare tutti gli ingredienti nei tempi sopra indicati; dopo 20 minuti di riposo, procedere alla pezzatura desiderata, pezzi da 600 g per ottenere pagnotte da 500 g, e pezzi da 1.200 g per quelle da 1.000 g. Avvolgere a palla senza serrare. Disporre su tavole infarinate con chiusura sul lato superiore. Fare riposare per ulteriori 10 minuti e trasferire le pagnotte "girate" sul telaio d'infornamento. Lasciar lievitare in cella di lievitazione per 60 minuti circa con umidità. Prima dell'infornamento incidere a croce in profondità (il calore deve poter raggiungere la parte centrale della pagnotta). Infornare a 220°C con temperatura decrescente.

*Sale Iodato Protetto **PreSal**[®] FORTE DI IODIO

Grazie ad una specifica tecnologia di protezione sviluppata dall'Università degli Studi di Bologna, Presal riduce la dispersione di iodio in cottura rendendo il pane prodotto **Fonte di Iodio**. Lo iodio del Presal contenuto nel pane contribuisce al normale metabolismo energetico è aiuto fondamentale per la crescita del bambino e per la prevenzione di molti disturbi della tiroide.

I Mix Multicereali



PANCASERECCIO

FORTE DI IODIO

Ingredienti specifici: farina di grano tenero tipo integrale, semi di girasole, farina di farro, fiocchi d'avena, semi di sesamo, lievito naturale di farina di grano tenero tipo "0" in polvere, sale iodato protetto PRESAL*, farina di grano tenero maltato, destrosio.

DOSI E MODALITÀ D'IMPIEGO:

PANCASERECCIO	kg	10,00
Lievito	kg	0,40
Acqua	lt	5,00/5,50
Olio di Oliva	lt	0,50

Sale iodato protetto PRESAL* già incorporato

Tempo d'impasto (spirale):	5 minuti in I ^a vel. / 7 minuti in II ^a vel.
Temperatura impasto:	24°/27°C
1° Riposo:	20 minuti.
Pezzatura e Formatura	a piacere.
Lievitazione finale:	50 minuti circa in cella, con umidità.
Cottura:	230°C senza umidità iniziale.

CEREALPIÙ

Ingredienti specifici: farina di grano tenero tipo "0", granella di frumento, granella d'orzo, farina di segale tipo "1", semi di sesamo, lievito naturale di farina di grano tenero tipo "0" in polvere, semi di lino.

DOSI E MODALITÀ D'IMPIEGO:

CEREALPIÙ	kg	10,00
Lievito	kg	0,30
Sale	kg	0,20
Acqua	lt	5,60/5,80

Tempo d'impasto (spirale):	5 minuti in I ^a vel. / 7 minuti in II ^a vel.
Temperatura della pasta:	24°/27°C
1° Riposo:	20 minuti.
Pezzatura:	a piacere.
Lievitazione finale:	60 minuti circa in cella, con umidità.
Cottura:	240°C, con umidità iniziale.

PANCEREALI

Ingredienti specifici: farina di grano tenero tipo integrale, granella di frumento, granella di mais, farina di segale tipo "1", farina di orzo, farina di avena, semi di lino, semi di sesamo, semi di girasole, lievito naturale di farina di grano tenero tipo "0" in polvere, farina di grano tenero maltato; emulsionante: lecitina di girasole.

DOSI E MODALITÀ D'IMPIEGO:

PANCEREALI	kg	10,00
Lievito	kg	0,35
Sale	kg	0,20
Acqua	lt	6,00

Tempo d'impasto (spirale):	5 minuti in I ^a vel. / 5 minuti in II ^a vel.
Temperatura della pasta:	24°/27°C
1° Riposo:	20 minuti.
Pezzatura:	a piacere.
Lievitazione finale:	45/60 minuti circa in cella, con umidità.
Cottura:	240°C, con umidità iniziale.

CIABATTA RUSTICA

Ingredienti specifici: farina di grano tenero tipo "0", pasta acida di segale, farina di orzo maltato, lievito naturale di farina di grano tenero tipo "0" in polvere.

DOSI E MODALITÀ D'IMPIEGO:

CIABATTA RUSTICA	kg	10,00
Lievito	kg	0,10
Sale	kg	0,20
Acqua**	lt	8,00

Tempo d'impasto (spirale):	7 minuti in I ^a vel. / 10 minuti in II ^a vel.
Temperatura della pasta:	26°/28°C
Lievitazione:	3 h in cella di lievitazione, con umidità.
Cottura:	250°C, senza umidità.

Impastare gli ingredienti con 6 litri di acqua** in 1^a velocità per 7 minuti, quindi aggiungere gradualmente i rimanenti 2 litri di acqua in 2^a velocità per 10 minuti circa. Dare quattro pieghe e mettere a lievitare nel mastello per 3 ore circa in cella di lievitazione (per aumentare la forza dell'impasto, ripetere le pieghe ogni ora circa). Rovesciare l'impasto su un tavolo infarinato, pezzare a piacere ed infornare. Cuocere a 250°C senza umidità, il tempo di cottura è subordinato al tipo di pane.



*Sale Iodato Protetto **PreSal**[®] **FORTE DI IODIO**

Grazie ad una specifica tecnologia di protezione sviluppata dall'Università degli Studi di Bologna, Presal riduce la dispersione di iodio in cottura rendendo il pane prodotto **Fonte di Iodio**. Lo iodio del Presal contenuto nel pane contribuisce al normale metabolismo energetico è aiuto fondamentale per la crescita del bambino e per la prevenzione di molti disturbi della tiroide.

PANCAMPAGNA RUSTICO

FORTE DI IODIO

Ingredienti specifici: farina di grano tenero tipo "0", semi di girasole, farina di segale tipo "2", semi di sesamo, semi di lino, farina di avena, farina di orzo, lievito naturale di farina di grano tenero tipo integrale in polvere, sale iodato protetto PRESAL*, farina di grano tenero maltato.

DOSI E MODALITÀ D'IMPIEGO:

PANCAMPAGNA RUSTICO	kg	10,00
Lievito	kg	0,30
Acqua	lt	5,50
Olio di Oliva	lt	0,40

Sale iodato protetto PRESAL* già incorporato

Tempo d'impasto (spirale):	5 minuti in I ^a vel. / 7 minuti in II ^a vel.
Temperatura impasto:	24°/27°C
1° Riposo:	20 minuti.
Pezzzatura e Formatura:	a piacere.
Lievitazione finale:	50/60 minuti circa in cella, con umidità.
Cottura:	230°C con poca umidità iniziale.

FOCACCIA RUSTICA

PANCAMPAGNA RUSTICO	kg	10,00
Lievito	kg	0,30/0,40
Acqua	lt	6,00/6,30
Olio di oliva	lt	0,20/0,40

Sale iodato protetto PRESAL* già incorporato

Tempo d'impasto (spirale):	10 minuti in I ^a vel. / 5 minuti in II ^a vel.
Temperatura della pasta:	24°/27°C
1° Riposo:	10/15 minuti
Pezzzatura:	1.000 g per teglia 40x60 cm.
2° Riposo:	60 minuti
Formatura:	stendere la pasta in due fasi e distribuire la salamoia*.
Lievitazione finale:	60 minuti in cella, con umidità.
Cottura:	240°C, per 20', a fine cottura capovolgere le focacce, lasciar asciugare per 2/3 minuti.

*Salamoia: emulsionare - per teglia - 100 g di acqua, 100 g di Olio di Oliva e 15 g di sale.

PANCAMPAGNA CON GERME DI GRANO

Ingredienti specifici: farina di grano tenero integrale, germe di grano tenero, farina di segale tipo "2", farina di grano tenero maltato, destrosio; emulsionante: lecitina di girasole.

DOSI E MODALITÀ D'IMPIEGO:

PANCAMPAGNA con Germe di Grano	kg	10,00
Lievito	kg	0,35/0,40
Sale	kg	0,20
Acqua	lt	6,00/6,50

Tempo d'impasto (spirale):	5 minuti in I ^a vel. / 5 minuti in II ^a vel.
Temperatura impasto:	24°/27°C
1° Riposo:	10/20 minuti.
Pezzzatura e Formatura:	a piacere.
Lievitazione finale:	50/60 minuti circa in cella, con umidità.
Cottura:	230°C con poca umidità iniziale.

CEREALVIT

FORTE DI IODIO

Ingredienti specifici: farina di grano tenero tipo "0", farina di soia integrale tostata, semi di sesamo, farina di mais, farina di segale tipo "2", semi di lino, semi di miglio decorticato, fiocchi d'avena, lievito naturale di farina di grano tenero tipo "0" in polvere, sale iodato protetto PRESAL*, fiocchi d'orzo, farina di grano tenero maltato, destrosio; emulsionante: lecitina di girasole.

DOSI E MODALITÀ D'IMPIEGO:

CEREALVIT	kg	10,00
Lievito	kg	0,30/0,40
Acqua	lt	5,20
Olio di Oliva facoltativo	lt	0,40

Sale iodato protetto PRESAL* già incorporato

Tempo d'impasto (spirale):	4 minuti in I ^a vel. / 7 minuti in II ^a vel.
Temperatura impasto:	26°C
1° Riposo:	20 minuti.
Pezzzatura	a piacere.
2° Riposo:	10 minuti
Formatura	a piacere.
Lievitazione finale:	50/60 minuti circa in cella, con umidità.
Cottura:	230°C con poca umidità iniziale.

RUSTICONE

FORTE DI IODIO

Ingredienti specifici: farina di grano tenero tipo integrale, semi di girasole, farina di segale tipo "1", semi di lino, fiocchi di soia, granella di soia, granella di mais, mais estruso, zucchero, sale iodato protetto PRESAL*, farina di grano tenero maltato, destrosio; emulsionante: lecitina di girasole.

DOSI E MODALITÀ D'IMPIEGO:

RUSTICONE	kg	10,00
Lievito	kg	0,30
Acqua	lt	5,00/5,50

Sale iodato protetto PRESAL* già incorporato

Tempo d'impasto (spirale):	5 minuti in I ^a vel. / 5 minuti in II ^a vel.
Temperatura impasto:	26°C
1° Riposo:	30/40 minuti.
Pezzzatura e Formatura:	a piacere, cospargere di Fiocco di Orzo granellato come copertura.
Lievitazione finale:	60 minuti circa in cella, con umidità.
Cottura:	220°C con umidità iniziale.

Ogni sacco di Mix Rusticone, in omaggio una confezione di Fiocco d'Orzo granellato per copertura.

FESTOSO

FORTE DI IODIO

Ingredienti specifici: farina di grano tenero tipo "0", granella di mais, semi di girasole, farina di mais, grasso vegetale in polvere, sale iodato protetto PRESAL*, latte intero in polvere; emulsionante: E472/e, E471; destrosio.

DOSI E MODALITÀ D'IMPIEGO:

FESTOSO	kg	10,00
Lievito	kg	0,40
Acqua	lt	4,80

Sale iodato protetto PRESAL* già incorporato

Tempo d'impasto (spirale):	10 minuti in I ^a vel. / 10 minuti in II ^a vel.
Temperatura impasto:	24°/27°C
1° Riposo:	20 minuti.
Pezzzatura:	a piacere.
Lievitazione finale:	60/90 minuti circa in cella, con umidità.
Cottura:	230°C con poca umidità iniziale.

*Sale Iodato Protetto **PreSal**[®] FORTE DI IODIO

Grazie ad una specifica tecnologia di protezione sviluppata dall'Università degli Studi di Bologna, Presal riduce la dispersione di Iodio in cottura rendendo il pane prodotto **Fonte di Iodio**. Lo iodio del Presal contenuto nel pane contribuisce al normale metabolismo energetico è aiuto fondamentale per la crescita del bambino e per la prevenzione di molti disturbi della tiroide.

I Mix Morbidi



PANPIUMA



Ingredienti specifici: farina di grano tenero tipo "0", zucchero, sale iodato protetto PRESAL*, latte intero in polvere, farina di grano tenero maltato, destrosio; emulsionante: E471, E472e.

DOSI E MODALITÀ D'IMPIEGO:

PANPIUMA	kg	10,00
Lievito	kg	0,40
Acqua	lt	4,00/5,00

Sale iodato protetto PRESAL* già incorporato

Tempo d'impasto (spirale): 5 minuti in I^a vel. / 5 minuti in II^a vel.

Temperatura della pasta 25°C

Riposo: non occorre pausa.

Formatura: a piacere.

Lievitazione finale: 90 minuti, con umidità.

Cottura: 220°C, con umidità iniziale.

Impastare tutti gli ingredienti nei tempi sopra indicati, quindi procedere alla pezzatura e formatura dei pezzi senza pause di riposo. Lasciar lievitare per 90 minuti circa in cella con umidità. Cuocere a 220°C con umidità iniziale.

PANLATTE - PANLATTE 50



Ingredienti specifici: farina di grano tenero tipo "0", grasso vegetale in polvere, latte intero in polvere, zucchero, sale iodato protetto PRESAL*, lievito naturale di farina di grano tenero tipo "0" in polvere, destrosio.

DOSI E MODALITÀ D'IMPIEGO:

PANINI AL LATTE			
PANLATTE nucleo50	kg	5,00	
Farina Tipo "0" Nazionale	kg	5,00	
Acqua 15°C	lt	4,70	
Lievito	kg	0,40	

Sale iodato protetto PRESAL* già incorporato

PANLATTE	kg	10,00
Acqua 15°C	lt	4,70
Lievito	kg	0,40

Sale iodato protetto PRESAL* già incorporato

Tempo d'impasto (spirale): 3 minuti I^a vel. / 7 minuti II^a vel.

Temperatura impasto: 25°C

Pezzatura: formare pastoni da 1.500 g.

Riposo: 10 minuti.

Formatura: tranciare con spezza-arrotondatrice.

Lievitazione: 60 minuti a 30°C con umidità.

Cottura: dare umidità prima di infornare, 240°C per 10/12 minuti.

Impastare tutti gli ingredienti nei tempi sopra indicati, quindi procedere alla pezzatura e formatura dei pezzi. Disporre le pastelle arrotondate su teglie apposite. Lasciar lievitare per 60 minuti circa in cella con umidità. Cuocere a 240°C con umidità iniziale.

PANLATTE - PANLATTE 50



PAN CARRÉ

PANLATTE nucleo50	kg	3,00
Farina Tipo "0" Nazionale	kg	7,00
Acqua	lt	5,00
Sale in aggiunta	kg	0,08
Lievito	kg	0,20/0,25

PANLATTE	kg	6,00
Farina Tipo "0" Nazionale	kg	4,00
Acqua	lt	5,00
Sale in aggiunta	kg	0,08
Lievito	kg	0,20/0,25

Tempo d'impasto (spirale): 5 minuti I^a vel. / 7 minuti II^a vel.

Temperatura impasto: 25°C

Lavorazione: Spezzare del peso desiderato. Passare in

formatrice ed adagiare nelle cassette.

Lievitazione: 60-70 minuti a 30°C con umidità.

Cottura: 230°C per 40' circa, a seconda del peso.

Terminata la cottura aver cura di togliere il pane dagli stampi e mettere ad asciugare su un piano forato.

PANLATTE - PANLATTE 50



DOSI E MODALITÀ D'IMPIEGO:

PANETTONE GASTRONOMICO

PANLATTE nucleo50	kg	5,00
Farina tipo "0" nazionale	kg	5,00
Acqua	ca. lt	5,00
Margarina o Burro	kg	0,40
Zucchero	kg	0,10
Lievito	kg	0,30
Grana/Parmigiano grattugiati - FACOLTATIVO	kg	0,50/1,00

PANLATTE	kg	10,00
Acqua	ca. lt	5,00
Margarina o Burro	kg	0,40
Zucchero	kg	0,10
Lievito	kg	0,30
Grana/Parmigiano grattugiati - FACOLTATIVO	kg	0,50/1,00

Tempo d'impasto (spirale): 5 minuti I^a vel. / 7 minuti II^a vel.

Temperatura impasto: 25-27°C

Lavorazione: spezzare i pezzi del peso desiderato.

(800 g per pirottini da 1.000 g).

Formatura: arrotondare la pasta senza stringere

adagiarla nei pirottini alti.

Lievitazione: fino al raggiungimento del bordo dei

pirottini (90 minuti circa).

Cottura: 210°C per 35'/40', con valvole chiuse.

Impastare tutti gli ingredienti eccetto il formaggio, che verrà aggiunto a fine impasto. Procedere con la pezzatura e la formatura, quindi posizionare nei pirottini, preferibilmente rigidi.

Lasciar lievitare per 90 minuti circa, spennellare con uovo quindi cuocere a 210°C con valvole chiuse per 35/40 minuti, fino ad ottenere un colore bruno.

Terminata la cottura aver cura di togliere il panettone dagli stampi e mettere ad asciugare su un piano forato.

*Sale Iodato Protetto **PreSal**® 

Grazie ad una specifica tecnologia di protezione sviluppata dall'Università degli Studi di Bologna, Presal riduce la dispersione di Iodio in cottura rendendo il pane prodotto **Fonte di Iodio**.

Lo iodio del Presal contenuto nel pane contribuisce al normale metabolismo energetico è aiuto fondamentale per la crescita del bambino e per la prevenzione di molti disturbi della tiroide.



SOFT BREAK – SOFT BREAK 50



Ingredienti specifici: farina di grano tenero tipo "0", grasso vegetale in polvere, zucchero, latte intero in polvere, destrosio, sale iodato protetto PRESAL*; emulsionante: E472e.

DOSI E MODALITÀ D'IMPIEGO:

PANINI DOLCI

SOFT BREAK	kg	10,00
Lievito	kg	0,50
Acqua	lt	3,90/4,10

Sale iodato protetto PRESAL* già incorporato

Tempo d'impasto:	3 minuti in I ^a vel. / 7 minuti in II ^a vel.
Temperatura della pasta:	25°C
Pezzatura:	formare pastoni del peso desiderato.
Riposo:	15 minuti.
Formatura:	a piacere.
Lievitazione finale:	70 minuti, con umidità.
Cottura:	200°C, con valvole chiuse per 15-20 minuti secondo il peso.

Impastare tutti gli ingredienti nei tempi sopra indicati, quindi procedere alla pezzatura e formatura dei pastoni. Lasciar lievitare per 70 minuti circa in cella con umidità. Cuocere a 200°C con valvole chiuse per 15/20 minuti, secondo il peso.

SOFT BREAK – SOFT BREAK 50



Ingredienti specifici: farina di grano tenero tipo "0", grasso vegetale in polvere, zucchero, latte intero in polvere, destrosio, sale iodato protetto PRESAL*; emulsionante: E472e.

DOSI E MODALITÀ D'IMPIEGO:

PANINI DOLCI

SOFT BREAK nucleo50	kg	5,00
Farina di grano tenero	kg	5,00
Lievito	kg	0,50
Acqua	lt	3,90/4,10

Sale iodato protetto PRESAL* già incorporato

Tempo d'impasto:	3 minuti in I ^a vel. / 7 minuti in II ^a vel.
Temperatura della pasta:	25°C
Pezzatura:	formare pastoni del peso desiderato.
Riposo:	15 minuti.
Formatura:	a piacere.
Lievitazione finale:	70 minuti, con umidità.
Cottura:	200°C, con valvole chiuse per 15-20 minuti in base al peso.

Impastare tutti gli ingredienti nei tempi sopra indicati, quindi procedere alla pezzatura e formatura dei pastoni. Lasciar lievitare per 70 minuti circa in cella con umidità. Cuocere a 200°C con valvole chiuse per 15/20 minuti, secondo il peso.

PANAMBURGER



Ingredienti specifici: farina di grano tenero tipo "0", zucchero, burro anidro in polvere, sale iodato protetto PRESAL*, latte intero in polvere; emulsionante: E472e, E471; destrosio.

DOSI E MODALITÀ D'IMPIEGO:

HAMBURGER

PANAMBURGER	kg	10,00
Lievito	kg	0,40/0,50
Acqua	lt	4,50/5,00

Sale iodato protetto PRESAL* già incorporato

Tempo d'impasto (spirale):	3 minuti in I ^a vel. / 7 minuti in II ^a vel.
Temperatura della pasta:	25°C
Riposo:	non occorre pausa.
Pezzatura:	80/100 g.
Formatura:	avvolgere a palla e appiattare.
Lievitazione finale:	60/90 minuti in cella, con umidità.
Cottura:	200°/220°C per 10/15 minuti, senza umidità.

Impastare tutti gli ingredienti nei tempi sopra indicati, quindi procedere alla pezzatura e formatura dei pezzi senza pausa di riposo. Disporre le pastelle arrotondate su teglie apposite. Lasciar lievitare per 60/90 minuti in cella con umidità. Cuocere a 200°/220°C per 10/15 minuti, senza umidità.

PANDOLCE HAMBURGER



Ingredienti specifici: farina di grano tenero tipo "0", zucchero, grasso vegetale in polvere, sale iodato protetto PRESAL*, emulsionante: lecitina di colza, E471, E472e; latte scremato in polvere, farina di grano tenero maltato.

DOSI E MODALITÀ D'IMPIEGO:

HAMBURGER

PANDOLCE HAMBURGER	kg	10,00
Lievito	kg	0,40
Acqua	lt	4,50

Sale iodato protetto PRESAL* già incorporato

Tempo d'impasto (spirale):	3 minuti in I ^a vel. / 7 minuti in II ^a vel.
Temperatura della pasta:	25°C
Riposo:	non occorre pausa.
Pezzatura:	80/100 g.
Formatura:	avvolgere a palla e appiattare.
Lievitazione finale:	60/90 minuti in cella, con umidità.
Cottura:	200°/220°C per 10/15 minuti, senza umidità.

Impastare tutti gli ingredienti nei tempi sopra indicati, quindi procedere alla pezzatura e formatura dei pezzi senza pausa di riposo. Disporre le pastelle arrotondate su teglie apposite. Lasciar lievitare per 60/90 minuti in cella con umidità. Cuocere a 200°/220°C per 10/15 minuti, senza umidità.

*Sale Iodato Protetto **PreSal**[®]

Grazie ad una specifica tecnologia di protezione sviluppata dall'Università degli Studi di Bologna, Presal riduce la dispersione di iodio in cottura rendendo il pane prodotto **Fonte di Iodio**. Lo iodio del Presal contenuto nel pane contribuisce al normale metabolismo energetico è aiuto fondamentale per la crescita del bambino e per la prevenzione di molti disturbi della tiroide.

I Mix per Pani Speciali



PANRISO



Ingredienti specifici: farina di grano tenero tipo "0", semola rimacinata di grano duro, riso estruso, farina di riso pregelatinizzata, fiocchi di riso, lievito naturale di farina di grano tenero tipo "0" in polvere, sale iodato protetto PRESAL*, farina di grano tenero maltato, destrosio; emulsionante: lecitina di girasole.

DOSI E MODALITÀ D'IMPIEGO:

PANRISO	kg	10,00
Lievito	kg	0,40
Acqua	lt	4,80
Burro	kg	0,60

Sale iodato protetto PRESAL* già incorporato

Tempo d'impasto (spirale): 5 minuti in I^a vel. / 7 minuti in II^a vel.

Temperatura della pasta: 25°/27°C

1° Riposo: 20 minuti

Pezzatura: pezzi da 200/300 g di pasta

Formatura: avvolgere a palla e filonare a mano

Lievitazione finale: 45/50 minuti circa in cella senza umidità

Cottura: 220°C per 30/40 minuti, con umidità

Impastare tutti gli ingredienti nei tempi sopra indicati, dopo 20 minuti di riposo, pezzare a 300 g, avvolgere a palla e filonare a mano. Passare nella farina ed incidere a spiga. Far lievitare in cella per 45/50 minuti con umidità.

Cuocere a 220°C per 30/40 minuti con umidità iniziale; a fine cottura aprire le valvole di scarico dei vapori.

PANFARRO INTEGRALE

Ingredienti specifici: farina di grano tenero tipo "0", fiocco di farro integrale, farina di grano tenero tipo integrale, farina di grano tenero maltato, destrosio; emulsionante: lecitina di girasole.

DOSI E MODALITÀ D'IMPIEGO:

PANFARRO INTEGRALE	kg	10,00
Lievito	kg	0,35
Sale	kg	0,20
Acqua	lt	6,00/6,30

Tempo d'impasto (spirale): 5 minuti in I^a vel. / 7 minuti in II^a vel.

Temperatura della pasta: 26°C

1° Riposo: 20/30 minuti

Frazionamento: a piacere

2° Riposo: 10 minuti

Formatura: filonare senza stringere l'avvolgimento

Lievitazione finale: 60 minuti circa in cella a 30°C

Cottura: 250°C per 30 minuti circa con poca umidità iniziale

Impastare tutti gli ingredienti nei tempi indicati, far riposare l'impasto per 20/30 minuti. Frazionare a piacere e lasciar riposare per 10 minuti. Formare e lasciar lievitare per 60 minuti circa in cella di lievitazione a 30°C.

Cuocere a 250°C per 30 minuti circa con poca umidità iniziale.

PANDOLOMITI



Ingredienti specifici: semola rimacinata di grano duro, farina di segale tipo "2", crusca di grano tenero, lievito naturale di farina di grano tenero tipo "0" in polvere, sale iodato protetto PRESAL*, farina di grano tenero maltato.

DOSI E MODALITÀ D'IMPIEGO:

PANDOLOMITI	kg	10,00
Lievito	kg	0,25
Acqua	lt	6/6,5

Sale iodato protetto PRESAL* già incorporato

Tempo d'impasto (spirale): 5 minuti in I^a vel. / 5 minuti in II^a vel.

Temperatura della pasta: 26°C

1° Riposo: 10 minuti

Frazionamento: pastoni da kg 2/2,3

2° Riposo: 30 minuti

Formatura: tranciare con spezza-rotondatrice, sistemare le palline con le chiusure appoggiate su assi infarinati

Lievitazione: in cella con umidità per 30 minuti, capovolgere le palline e sistemare sui telai, terminare la lievitazione per altri 30 minuti

Cottura: 220°C, per 15 minuti, con poca umidità iniziale

PANTIROLO



Ingredienti specifici: farina di grano tenero tipo "0", farina di segale tipo "2", fiocchi di patate, pasta acida di segale, farina di grano tenero maltato, sale iodato protetto PRESAL*.

DOSI E MODALITÀ D'IMPIEGO:

PANTIROLO	kg	10,00
Lievito	kg	0,25
Acqua	lt	7,20

Sale iodato protetto PRESAL* già incorporato

Tempo d'impasto (spirale): 3 minuti in I^a vel. / 5 minuti in II^a vel.

Temperatura della pasta: 28°/30°C

1° Puntata: 10 minuti nell'impastatrice

Pezzatura: a piacere

Formatura: a piacere

Lievitazione finale: 60 minuti

Cottura: 240°C, per 30/40 minuti circa, con poca umidità iniziale

PANSEGALE

Ingredienti specifici: farina di segale tipo "2", farina di grano tenero tipo "0", pasta acida di segale, farina di grano tenero maltato; emulsionante: lecitina di colza.

DOSI E MODALITÀ D'IMPIEGO:

PANSEGALE	kg	10,00
Lievito	kg	0,20/0,30
Sale	kg	0,20/0,22
Acqua	lt	6,50/7,50

Tempo d'impasto (spirale): 3 minuti in I^a vel. / 6 minuti in II^a vel.

Temperatura della pasta: 26°/28°C

1° Riposo: 10 minuti

Frazionamento e Formatura: a piacere

Lievitazione finale: 40 minuti

Cottura: 230°C con umidità iniziale

*Sale Iodato Protetto **PreSal**[®]

Grazie ad una specifica tecnologia di protezione sviluppata dall'Università degli Studi di Bologna, Presal riduce la dispersione di iodio in cottura rendendo il pane prodotto **Fonte di Iodio**.

Lo iodio del Presal contenuto nel pane contribuisce al normale metabolismo energetico è aiuto fondamentale per la crescita del bambino e per la prevenzione di molti disturbi della tiroide.



PANGIALLO

FORTE
DI
IODIO

Ingredienti specifici: semola rimacinata di grano duro, farina di mais, grasso vegetale in polvere, sale iodato protetto PRESAL*, latte intero in polvere, lievito naturale di semola di grano duro, farina di grano tenero maltato, destrosio; emulsionante: E471, E472e.

DOSI E MODALITÀ D'IMPIEGO:

PANGIALLO	kg	10,00
Lievito	kg	0,30
Acqua	lt	5,50

Sale iodato protetto PRESAL* già incorporato

Tempo d'impasto (spirale):	5 minuti in I ^a vel. / 7 minuti in II ^a vel.
Temperatura della pasta:	24°/27°C
1° Riposo:	15 minuti
Pezzzatura:	pezzare nel peso desiderato.
2° Riposo:	10 minuti
Formatura:	bocconcini, sfilatini, pagnotte, ecc.
Lievitazione finale:	60 minuti in cella, con umidità.
Cottura:	230°C, con poca umidità.

Impastare tutti gli ingredienti nei tempi indicati, far riposare l'impasto per 15 minuti, realizzare pastoni del peso desiderato, dando poi 10 minuti di riposo. Formare i pani desiderati e lasciar lievitare in cella per circa 60 minuti. Cuocere a 230°C con poca umidità iniziale.

PANPATATA

FORTE
DI
IODIO

Ingredienti specifici: farina di grano tenero tipo "0", fiocchi di patata (10%), lievito naturale di farina di grano tenero tipo "0" in polvere, lievito, sale iodato protetto PRESAL*.

DOSI E MODALITÀ D'IMPIEGO:

PANPATATA	kg	10,00
Acqua	lt	6,50

Lievito già incorporato
Sale iodato protetto PRESAL* già incorporato

Tempo d'impasto (spirale):	5 minuti in I ^a vel. / 5 minuti in II ^a vel.
Temperatura della pasta:	26°/27°C
1° Riposo:	10 minuti
Pezzzatura e formatura:	a piacere.
Lievitazione finale:	60/75 minuti in cella, con umidità.
Cottura:	230°C in funzione della pezzatura.

Impastare tutti gli ingredienti nei tempi indicati, far riposare l'impasto per 10 minuti, realizzare pastoni del peso desiderato e formare a piacere.

Lievitazione finale in cella per circa 60/75 minuti, con umidità. Cuocere a 230°C.

PANCRECKERS

Ingredienti specifici: farina di grano tenero tipo "0", farina di grano tenero maltato.

DOSI E MODALITÀ D'IMPIEGO:

PANCRECKERS	kg	10,00
Olio/Strutto	kg	0,80
Lievito	kg	0,30/0,40
Sale	kg	0,20
Acqua	lt	4,50/4,80

Tempo d'impasto (spirale):	5 minuti in I ^a vel. / 7 minuti in II ^a vel.
Temperatura della pasta:	25°/27°C
Pezzzatura:	frazionare pezzi da 600/800 g e avvolgere senza stringere
Riposo:	15/20 minuti.
Lavorazione:	stendere allo spessore di circa 2 mm, disporre sulle teglie, oliare, passare il rullo dentato e frazionare con la rotella

Lievitazione finale:
Cottura:

Impastare tutti gli ingredienti nei tempi indicati, pezzare a 600/800 g, quindi avvolgere senza stringere.

Far riposare l'impasto per 15/20 minuti, stendere allo spessore di circa 2 mm e disporre su teglie, oliare, passare il rullo dentato e frazionare con la rotella.

Far lievitare per 60/90 minuti a 30°C con umidità. Salare e cuocere a 230°C per 15 minuti circa senza umidità.

PANARABO

Ingredienti specifici: farina di grano tenero tipo "0", lievito naturale di farina di grano tenero tipo "0" in polvere, farina di grano tenero maltato, destrosio; emulsionante: lecitina di girasole.

DOSI E MODALITÀ D'IMPIEGO:

PANARABO	kg	10,00
Lievito	kg	0,25/0,30
Sale	kg	0,20
Acqua	lt	6,00
Olio (facoltativo)	lt	0,20

Tempo d'impasto (spirale):	5 minuti in I ^a vel. / 7 minuti in II ^a vel.
Temperatura della pasta:	24°/27°C
1° Riposo:	20/30 minuti
Pezzzatura:	pezzare nel peso desiderato.
2° Riposo:	10 minuti
Formatura:	frazionare con spezzatrice
Lievitazione finale:	60 minuti in cella, con umidità.
Cottura:	250°C, per 12 minuti circa, con umidità.

Impastare tutti gli ingredienti nei tempi indicati, far riposare l'impasto per 20/30 minuti, realizzare pastoni del peso desiderato, dando poi 10 minuti di riposo, spezzare i pastoni e appiattire i panini direttamente al cilindro senza pause. Ultima lievitazione dei pezzi in cella per circa 60 minuti. Cuocere a 250°C per circa 12 minuti, con umidità iniziale.

INTEGRALE con Grano Spezzato

FORTE
DI
FIBRE
E
IODIO

Ingredienti specifici: farina di grano tenero tipo integrale, grano tenero spezzato, lievito naturale di farina di grano tenero tipo "0" in polvere, sale iodato protetto PRESAL*, germe di grano.

DOSI E MODALITÀ D'IMPIEGO:

INTEGRALE con Grano Spezzato	kg	10,00
Lievito	kg	0,30
Acqua	lt	7,00

Sale iodato protetto PRESAL* già incorporato

Tempo d'impasto (spirale):	5 minuti in I ^a vel. / 7 minuti in II ^a vel.
Temperatura della pasta:	24°/27°C
1° Riposo:	30 minuti
Pezzzatura e formatura:	a piacere.
Lievitazione finale:	50 minuti in cella a 30°C, con umidità.
Cottura:	240°C secondo pezzatura.

Impastare tutti gli ingredienti nei tempi indicati, facendo attenzione ad aggiungere l'acqua poco alla volta. Far riposare l'impasto per 30 minuti, pezzare e formare a piacere. Far lievitare in cella a 30°C per 50 minuti. Cuocere a 240°C secondo pezzatura.



PANSOIA

Ingredienti specifici: farina di grano tenero tipo "0", granella di soia integrale, farina di soia integrale tostata, lievito naturale di farina di grano tenero tipo "0" in polvere.

DOSI E MODALITÀ D'IMPIEGO:

PANINI

PANSOIA	kg	10,00
Lievito	kg	0,30
Acqua	lt	5,50/6,00
Sale	kg	0,20

Tempo d'impasto (spirale): 5 minuti in I^a vel. / 5 minuti in II^a vel.
 Temperatura impasto: 26°C
 1° Riposo: 20 minuti.
 Frazionamento e formatura: a piacere.
 Lievitazione: 60 minuti circa in cella con umidità.
 Cottura: 220°C con umidità iniziale.

PANSOIA

DOSI E MODALITÀ D'IMPIEGO:

PANE IN CASSETTA

PANSOIA	kg	10,00
Lievito	kg	0,40
Acqua	lt	5,00
Olio di Oliva	lt	0,50
Sale	kg	0,20

Tempo d'impasto (spirale): 5 minuti I^a vel. / 7 minuti II^a vel.
 Temperatura impasto: 25°C
 Lavorazione: Spezzare del peso desiderato. Passare in formatrice ed adagiare nelle cassette.
 Lievitazione: 60-70 minuti a 30°C con umidità.
 Cottura: 230°C per 40' circa, a seconda del peso.

Terminata la cottura aver cura di togliere il pane dagli stampi e mettere ad asciugare su un piano forato.

PANSOIA LEGGERO

Ingredienti specifici: farina di grano tenero tipo "0", farina di soia integrale tostata, lievito naturale di farina di grano tenero tipo "0" in polvere, farina di grano tenero maltato; emulsionante: lecitina di girasole.

DOSI E MODALITÀ D'IMPIEGO:

PANSOIA LEGGERO	kg	10,00
Lievito	kg	0,35/0,40
Sale	kg	0,20
Acqua	lt	6,00/6,50

Tempo d'impasto (spirale): 5 minuti in I^a vel. / 5 minuti in II^a vel.
 Temperatura impasto: 26°/28°C
 1° Riposo: 10/20 minuti.
 Pezzatura e formatura: a piacere.
 Lievitazione finale: 50/60 minuti in cella, con umidità.
 Cottura: 250°C con umidità iniziale.

PANSOIA BIG



Ingredienti specifici: farina di grano tenero tipo "0", granella di soia integrale, lievito naturale di farina di grano tenero tipo "0" in polvere, sale iodato protetto PRESAL*, farina di grano tenero maltato.

DOSI E MODALITÀ D'IMPIEGO:

PANSOIA BIG	kg	10,00
Lievito	kg	0,30
Acqua	lt	ca. 5,00

Sale iodato protetto PRESAL* già incorporato

Tempo d'impasto (spirale): 5 minuti in I^a vel. / 5 minuti in II^a vel.
 Temperatura della pasta: 26°C
 1° Riposo: 20 minuti.
 Frazionamento e formatura: a piacere.
 Lievitazione: 50/60 minuti in cella con umidità.
 Cottura: 220°C con umidità iniziale.

*Sale Iodato Protetto **PreSal**[®] 

Grazie ad una specifica tecnologia di protezione sviluppata dall'Università degli Studi di Bologna, Presal riduce la dispersione di Iodio in cottura rendendo il pane prodotto **Fonte di Iodio**.
 Lo iodio del Presal contenuto nel pane contribuisce al normale metabolismo energetico è aiuto fondamentale per la crescita del bambino e per la prevenzione di molti disturbi della tiroide.



I Mix per Pani Stampati



PANBOCCONI®

Ingredienti specifici: farina di grano tenero tipo "0", semola rimacinata di grano duro, farina di avena, farina di orzo, latte in polvere, farina di grano tenero maltato, glutine, emulsionanti: (E/472e, lecitina di soia), destrosio.

DOSI E MODALITÀ D'IMPIEGO:

PANBOCCONI	kg	10,00
Lievito	kg	0,35
Sale	kg	0,20
Acqua	lt	6,50

Tempo d'impasto (spirale): 10 minuti in I^a vel. / 5 minuti in II^a vel.
Temperatura della pasta 25°/27°C
Riposo: 30 minuti.
Pezzatura: strisce da 3 cm x 5 cm.
Formatura: con apposito stampo Panbocconi.
Lievitazione finale: 60 minuti in cella, con umidità.
Cottura: 25 minuti a 250°C circa, con umidità iniziale.

Impastare tutti gli ingredienti nei tempi sopra indicati, far riposare l'impasto per 30 minuti in vaschetta oliata.

Stendere su tavola infarinata allo spessore di circa 5 cm. Pezzare in strisce di circa 3 cm. Infarinare, stampare con l'apposito stampo PANBOCCONI sul lato del taglio e disporre su teglia o telaio d'infornamento.

Lasciar lievitare per 60 minuti circa in cella di lievitazione con umidità. Infornare a 230°/250°C per 25 minuti circa con umidità; a fine cottura aprire le valvole di scarico dei vapori.

PANBOCCONI® con Mais

Ingredienti specifici: farina di grano tenero tipo "0", semola rimacinata di grano duro, farina di mais, lievito naturale di farina di grano tenero tipo "0" in polvere, farina di grano tenero maltato.

DOSI E MODALITÀ D'IMPIEGO:

PANBOCCONI con Mais	kg	10,00
Lievito	kg	0,20
Sale	kg	0,20
Acqua	lt	6,50

Tempo d'impasto (spirale): 10 minuti in I^a vel. / 5 minuti in II^a vel.
Temperatura impasto: 25°/28°C.
Riposo: 30 minuti.
Pezzatura: strisce da 3 cm x 5 cm.
Formatura: con apposito stampo Panbocconi.
Lievitazione finale: 60 minuti in cella, con umidità.
Cottura: 25 minuti a 250°C circa, con umidità iniziale.

Impastare tutti gli ingredienti nei tempi sopra indicati, far riposare l'impasto per 30 minuti in vaschetta oliata.

Stendere su tavola infarinata allo spessore di circa 5 cm. Pezzare in strisce di circa 3 cm. Infarinare, stampare con l'apposito stampo PANBOCCONI sul lato del taglio e disporre su teglia o telaio d'infornamento.

Lasciar lievitare per 60 minuti circa in cella di lievitazione con umidità. Infornare a 230°/250°C per 25 minuti circa con umidità; a fine cottura aprire le valvole di scarico dei vapori.

PANBOCCONI® Frozen

Ingredienti specifici: farina di grano tenero tipo "0", semola rimacinata di grano duro, farina di avena, farina di orzo, lievito naturale di farina di grano tenero tipo "0" in polvere, latte intero in polvere, destrosio; emulsionante: lecitina di girasole.

DOSI E MODALITÀ D'IMPIEGO:

PANBOCCONI Frozen	kg	10,00
Lievito	kg	0,35
Sale	kg	0,20
Acqua	lt	6,50

Tempo d'impasto (spirale): 5 minuti in I^a vel. / 7 minuti in II^a vel.
Temperatura della pasta 25°/28°C
Riposo: 30 minuti.
Pezzatura: strisce da 3 cm x 5 cm.
Formatura: con apposito stampo Panbocconi.
Lievitazione finale: 60 minuti con umidità.
Cottura: 250°C con umidità iniziale.

Impastare tutti gli ingredienti nei tempi sopra indicati, far riposare l'impasto per 30 minuti in vaschetta oliata.

Stendere su tavola infarinata allo spessore di circa 5 cm. Pezzare in strisce di circa 3 cm. Infarinare, stampare con l'apposito stampo PANBOCCONI sul lato del taglio e disporre su teglia o telaio d'infornamento.

Lasciar lievitare per 60 minuti circa in cella di lievitazione con umidità. Infornare a 250°C per 25 minuti circa con umidità; a fine cottura aprire le valvole di scarico dei vapori.

PANPETALI

Ingredienti specifici: farina di grano tenero tipo "0", semola rimacinata di grano duro, farina di grano tenero maltato, amilasi, emulsionante: lecitina di soia.

DOSI E MODALITÀ D'IMPIEGO:

PANPETALI	kg	10,00
Lievito	kg	0,30
Acqua	lt	6,00
Sale	kg	0,20
Olio di Oliva	lt	0,40

Tempo d'impasto (spirale): 6 minuti in I^a vel. / 7 minuti in II^a vel.
Temperatura impasto: 24°/28°C
Riposo: 20/30 minuti.
Pezzatura e Formatura: a piacere.
Lievitazione finale: 50/60 minuti.
Cottura: 250°C con umidità iniziale.

Impastare tutti gli ingredienti nei tempi indicati. Far riposare l'impasto per 20/30 minuti, quindi pezzare a piacere. Lasciar lievitare per 50/60 minuti coperti con telo. Cuocere a 250°C con umidità iniziale.

PANE ANTICO

FORTE DI IODIO

Ingredienti specifici: farina di grano tenero tipo "0", semola rimacinata di grano duro, farina di farro integrale, lievito naturale di farina di grano tenero tipo "0" in polvere, sale iodato protetto PRESAL*, farina di avena, farina di orzo, latte intero in polvere; emulsionante: lecitina di colza; farina di grano tenero maltato.

DOSI E MODALITÀ D'IMPIEGO:

PANE ANTICO	kg	10,00
Lievito	kg	0,30
Acqua	lt	6,00/6,50
Olio extra vergine di Oliva	lt	0,30

Sale iodato protetto PRESAL* già incorporato

Tempo d'impasto (spirale): 10 minuti in I^a vel. / 5 minuti in II^a vel.
Temperatura della pasta: 25°/28°C.
1° Riposo: 20 minuti.
Pezzatura e Formatura: 100 g circa.
Lievitazione finale: 60 minuti con umidità.
Cottura: 240°C, con umidità iniziale.

Impastare tutti gli ingredienti nei tempi indicati. Far riposare l'impasto per 20 minuti in vaschetta ben oliata, quindi pezzare e filonare (100 g circa). Lasciar lievitare per 30 minuti coperti con telo. Stampare con l'apposito stampo. Lievitazione finale 60 minuti circa con umidità. Cuocere a 240°C con umidità iniziale.

*Sale Iodato Protetto **PreSal®** FONTE DI IODIO

Grazie ad una specifica tecnologia di protezione sviluppata dall'Università degli Studi di Bologna, Presal riduce la dispersione di iodio in cottura rendendo il pane prodotto **Fonte di Iodio**.

Lo iodio del Presal contenuto nel pane contribuisce al normale metabolismo energetico è aiuto fondamentale per la crescita del bambino e per la prevenzione di molti disturbi della tiroide.

PANTARTUCA®

Ingredienti specifici: farina di grano tenero tipo "0", farina di avena, farina di orzo, lievito naturale di farina di grano tenero tipo "0" in polvere, farina di soia integrale tostata, farina di grano tenero maltato.

DOSI E MODALITÀ D'IMPIEGO:

PANTARTUCA	kg	10,00
Lievito	kg	0,30/0,35
Sale	kg	0,20
Acqua	lt	6,00/6,20

Tempo d'impasto (spirale): 8 minuti in I^a vel. / 6 minuti in II^a vel.
Temperatura della pasta: 24°/27°C
1° Riposo: 10 minuti.
Pezatura: pastoni da 3 kg per panini da 60/65 g.
2° Riposo: 20 minuti.
Formatura: frazionare con spezzatrice.
Lievitazione finale: 45/60 minuti in cella, con umidità.
Cottura: 240°C per 20 minuti circa, con umidità iniziale.

Impastare tutti gli ingredienti nei tempi indicati, far riposare l'impasto per 10 minuti, realizzare pastoni da 2,8/3,0 kg, avvolgere a palla senza serrare, dare secondo riposo da 10 minuti. Frazionare con spezzatrice e stampare con l'apposito stampo PANTARTUCA. Lievitazione finale in cella con umidità per 45/60 minuti. Cuocere a 240°C per 20 minuti circa, con umidità iniziale; a fine cottura aprire le valvole di scarico vapori.

PANTARTUCA® con Mais

Ingredienti specifici qualificanti: farina di grano tenero tipo "0", farina di mais, lievito naturale di farina di grano tenero tipo "0" in polvere, fiocchi di avena, latte intero in polvere, farina di grano tenero maltato; emulsionante: lecitina di girasole.

DOSI E MODALITÀ D'IMPIEGO:

PANTARTUCA con Mais	kg	10,00
Lievito	kg	0,35
Sale	kg	0,20
Acqua	lt	6,00

È possibile aggiungere il 4% di olio d'oliva, riducendo l'acqua della stessa quantità. In questo caso aggiungere la voce "olio d'oliva" tra gli ingredienti del pane, dopo la farina di mais.

Tempo d'impasto (spirale): 5 minuti in I^a vel. / 8 minuti in II^a vel.
Temperatura della pasta: 24°/27°C
1° Riposo: 10 minuti.
Pezatura: pastoni da kg 2,8/3 per panini da 55/60 g.
2° Riposo: 20 minuti.
Formatura: frazionare con spezzatrice e stampare con apposito stampo PANTARTUCA.
Lievitazione finale: 45 minuti in cella, con umidità.
Cottura: 240°C per 20 minuti circa, con poca umidità iniziale.

Impastare tutti gli ingredienti nei tempi indicati, far riposare l'impasto per 10 minuti, realizzare pastoni da kg 2,8/3,0, avvolgere a palla senza serrare, dare secondo riposo da 10 minuti, frazionare con spezzatrice e stampare con stampino PANTARTUCA i singoli pezzi. Lievitazione finale in cella con umidità per 45 minuti. Cuocere a 240°C per 20 minuti circa con poca umidità iniziale; a fine cottura aprire le valvole di scarico vapori.

PANTARTUCA® 2

Ingredienti specifici: farina di grano tenero tipo "0", farina di mais, fiocchi di avena, lievito naturale di farina di grano tenero tipo "0" in polvere, latte intero in polvere, farina di grano tenero maltato, farina di soia integrale tostata; emulsionante: E472e.

DOSI E MODALITÀ D'IMPIEGO:

PANTARTUCA 2	kg	10,00
Lievito	kg	0,35
Sale	kg	0,20
Acqua	lt	6,40

È possibile aggiungere il 4% di olio d'oliva, riducendo della stessa quantità l'acqua. In questo caso aggiungere la voce "olio d'oliva" tra gli ingredienti del pane dopo la farina di mais.

Tempo d'impasto (spirale): 8 minuti in I^a vel. / 7 minuti in II^a vel.
Temperatura della pasta: 24°/27°C
1° Riposo: 10 minuti.
Pezatura: pastoni da 2,8/3,0 kg per panini da 60/65 g.
2° Riposo: 20 minuti.
Formatura: frazionare con spezzatrice e stampare con apposito stampo PANTARTUCA.
Lievitazione finale: 45 minuti in cella, con umidità.
Cottura: 240°C per 20 minuti circa, con poca umidità iniziale.

Impastare tutti gli ingredienti nei tempi indicati, far riposare l'impasto per 10 minuti, realizzare pastoni da 2,8/3,0 kg, avvolgere a palla senza serrare, dare secondo riposo da 10 minuti, frazionare con spezzatrice e stampare con stampino PANTARTUCA i singoli pezzi. Lievitazione finale in cella con umidità per 45 minuti. Cuocere a 240°C per 20 minuti circa con poca umidità iniziale; a fine cottura aprire le valvole di scarico vapori.

PANTARTUCA® con Mais e Avena

FORTE DI IODIO

Ingredienti specifici: farina di grano tenero tipo "0", farina di mais, farina d'avena, lievito naturale di farina di grano tenero tipo "0" in polvere, sale iodato protetto PRESAL*, latte intero in polvere, farina di grano tenero maltato, destrosio; emulsionante: lecitina di girasole.

DOSI E MODALITÀ D'IMPIEGO:

PANTARTUCA con Mais e Avena	kg	10,00
Lievito	kg	0,40
Acqua	lt	5,50
Olio di Oliva	lt	0,40

Sale iodato protetto PRESAL* già incorporato

Tempo d'impasto (spirale): 3 minuti in I^a vel. / 7 minuti in II^a vel.
Temperatura impasto: 25°C
Pezatura: formare senza serrare pastoni da 3 kg
1° Riposo: 20 minuti.
Pezatura: frazionare con spezzatrice.
2° Riposo: 10 minuti
Formatura: stampare con apposito stampo.
Lievitazione finale: 45/60 minuti con umidità.
Cottura: 240°C con umidità iniziale.

KAISER

FORTE DI IODIO

Ingredienti specifici: farina di grano tenero tipo "0", farina di segale tipo "0", sale iodato protetto PRESAL*, pasta acida di segale, destrosio, farina di grano tenero maltato; emulsionante: lecitina di girasole; farina di soia integrale tostata; E472e.

DOSI E MODALITÀ D'IMPIEGO:

KAISER	kg	10,00
Lievito	kg	0,30
Acqua	lt	5,50

Sale iodato protetto PRESAL* già incorporato

Tempo d'impasto (spirale): 5 minuti in I^a vel. / 8 minuti in II^a vel.
Temperatura della pasta: 25°C
1° Riposo: 10 minuti.
Pezatura e Formatura: tranciare pezzi da 60 g e arrotondare.
2° Riposo: 20 minuti.
Formatura: stampare con l'apposito stampo dando un leggero giro a spirale.
Lievitazione finale: capovolgere i panini e far lievitare per 30/35 minuti a 30°C, con umidità.
Cottura: girare i panini e cuocere a 230°C con vapore iniziale per 16/18 minuti.

Impastare tutti gli ingredienti nei tempi sopra indicati, far riposare l'impasto per 10 minuti in vaschetta oliata. Stendere su tavola infarinata, tranciare in pezzi da 60 g, arrotondare e far riposare l'impasto per 20 minuti. Infarinare, stampare con l'apposito stampo dando un leggero giro a spirale. Capovolgere i panini e lasciar lievitare per 30/35 minuti circa in cella di lievitazione con umidità. Girare i panini e infornare a 230°C per 16/18 minuti con vapore iniziale.

*Sale Iodato Protetto **PreSal®**

FORTE DI IODIO

Grazie ad una specifica tecnologia di protezione sviluppata dall'Università degli Studi di Bologna, Presal riduce la dispersione di iodio in cottura rendendo il pane prodotto **Fonte di Iodio**. Lo iodio del Presal contenuto nel pane contribuisce al normale metabolismo energetico è aiuto fondamentale per la crescita del bambino e per la prevenzione di molti disturbi della tiroide.

 **Italmill**


Bontà Mix



ENERPAN BIO

Ingredienti specifici: lievito naturale di farina di grano tenero tipo "0" in polvere, amilasi.

Un prodotto ad alto valore tecnologico ottenuto dal lievito naturale madre (da farine da agricoltura biologica).

Per le ricette e le modalità di impiego valgono le indicazioni dell'Enerpan e Enerpan Plus.

DOSE D'IMPIEGO: 3% sulla farina impiegata.

Per impasti piccoli (fino a 10 kg di farina) e per farine deboli, la percentuale d'impiego può salire fino al 5%.

DOSI E MODALITÀ D'IMPIEGO:

BAGUETTE

Farina Nazionale	kg	10,000
ENERPAN BIO	kg	0,300
Lievito	kg	0,250/0,300
Sale	kg	0,200
Acqua	lt	6,000

Tempo d'impasto (spirale):	5' in I ^a vel. - 10' in II ^a vel.
Temperatura della pasta:	26°C
1° Riposo:	20'
Pezzatura:	pezzi da 270g per baguettes da 200g
2° Riposo:	30'
Formatura:	a mano o con macchina filonatrice.
Lievitazione finale:	60/90' in cella, con umidità.
Cottura:	250°C per 25' circa, con umidità iniziale.

Utilizzando una quantità maggiore di farina la percentuale di Enerpan Bio può diminuire in proporzione fino al 2,5%.

Impastare tutti gli ingredienti nei tempi sopra indicati; dopo 20 minuti di riposo pezzare (270 g di pasta per ottenere baguette da 200 g). Dare ancora 30 minuti di pausa, filonare a mano oppure con filonatrice. Porre in cella per 60/90 minuti. Prima di cuocere incidere la superficie delle baguettes con tagli obliqui. Cuocere a 250°C con umidità iniziale per 25 minuti circa. A fine cottura aprire le valvole di scarico vapori.

UNIVERSALE BIO

Ingredienti specifici: farina di grano tenero tipo "0", lievito naturale di farina di grano tenero tipo "0" in polvere, glutine, farina di grano tenero maltato, emulsionante: lecitina di soia.

DOSI E MODALITÀ D'IMPIEGO:

FOCACCIA GENOVESE, PIZZA

UNIVERSALE BIO	kg	10,00
Lievito	kg	0,20/0,30
Sale	kg	0,20
Acqua	lt	6,00/6,30
Olio di Oliva	kg	0,20/0,40

Tempo d'impasto (spirale):	10 minuti in I ^a vel. / 5 minuti in II ^a vel.
Temperatura della pasta:	24°/27°C
1° Riposo:	10/15 minuti
Pezzatura:	1.000 g per teglia 40x60 cm.
2° Riposo:	60 minuti
Lievitazione finale:	60 minuti in cella, con umidità.
Cottura:	240°C, per 20'.

Impastare nei tempi sopra indicati tutti gli ingredienti, aggiungere 0,2/0,4 lt di Olio di Oliva e proseguire in 2^a vel per 2 minuti. Lasciar riposare l'impasto per 10/15', pezzare, arrotondare leggermente e lasciar lievitare per 60' circa. Capovolgere i pastoni, stenderli nella teglia e distribuire uniformemente la **salamoia***. Lasciar lievitare per 60' circa. Cuocere a 240°C per 20'.

***Salamoia:**
emulsionare - per teglia - 100 g di acqua, 100 g di Olio di Oliva e 15 g di sale..

PANBOCCONI® BIO

Ingredienti specifici: semola rimacinata di grano duro, farina di grano tenero tipo "0", lievito naturale di farina di grano tenero tipo "0" in polvere, farina di farro integrale, farina di avena.

DOSI E MODALITÀ D'IMPIEGO:

PANBOCCONI BIO	kg	10,00
Lievito	kg	0,30/0,35
Sale	kg	0,20
Acqua	lt	6,50

Tempo d'impasto (spirale):	5 minuti in I ^a vel. / 7 minuti in II ^a vel.
Temperatura della pasta:	25°/28°C
Riposo:	30 minuti.
Pezzatura:	in strisce da 3x5 cm
Formatura:	con apposito stampo Panbocconi
Lievitazione finale:	60 minuti in cella, con umidità.
Cottura:	250°C per 25 minuti, con umidità iniziale.

Impastare tutti gli ingredienti nei tempi sopra indicati, far riposare l'impasto per 30 minuti in vaschetta oliata.

Stendere su tavola infarinata allo spessore di circa 5 cm. Pezzare in strisce di circa 3 cm. Infarinare, stampare con l'apposito stampo *Panbocconi* sul lato del taglio e disporre su teglia o telaio d'infornamento.

Lasciar lievitare per 60 minuti circa in cella di lievitazione con umidità. Infornare a 230°/250°C per 25 minuti circa con umidità; a fine cottura aprire le valvole di scarico dei vapori.

PUROSEMOLA BIO

Ingredienti specifici: semola rimacinata di grano duro, lievito naturale di farina di grano tenero tipo "0", farina di grano tenero maltato.

DOSI E MODALITÀ D'IMPIEGO:

PUROSEMOLA BIO	kg	10,00
Lievito	kg	0,30/0,35
Sale	kg	0,20
Acqua	lt	6,50

Tempo d'impasto (spirale):	5 minuti in I ^a vel. / 7 minuti in II ^a vel.
----------------------------	--

Temperatura della pasta:	26°/28°C
1° Riposo:	20/30 minuti.
Pezzatura:	a piacere.
Formatura:	a mano oppure a macchina.
2° Riposo:	15 minuti.
Lievitazione finale:	50/60 minuti, secondo la pezzatura.
Cottura:	con poca umidità iniziale, gradi e tempi subordinati al tipo di pane.

Impastare tutti gli ingredienti nei tempi sopra indicati, far riposare l'impasto per 30 minuti in vaschetta oliata.

Pezzare a piacere e far riposare per 15 minuti, quindi formare pugliesi, zoccolotti, friselle, bocconcini, sfilatini ecc.

Lasciar lievitare per 50/60 minuti, secondo la pezzatura, in cella di lievitazione.

Infornare con poca umidità, gradi e tempi subordinati al tipo di pane; a fine cottura aprire le valvole di scarico dei vapori.

IMPORTANTE

Tutti i Mix Biologici possono essere utilizzati in processi produttivi che prevedono l'utilizzo di cella ferma-lievitazione, seguendo le medesime indicazioni.

Prodotti biologici controllati da CCPB
(organismo di controllo autorizzato dal MiPAAF IT BIO 009)
Operatore controllato n. B424.



IT-BIO-009
Agricoltura UE/non UE



Coadiuvanti e Miglioratori



N A T U R A L I

BRIOPAN

Ingredienti: farina di grano tenero tipo "0", glutine, farina di grano tenero maltato, agente di trattamento della farina: acido ascorbico; amilasi.

DOSI E MODALITÀ D'IMPIEGO:

1 - 2% calcolato sul peso della farina.

- Migliora la plasticità e la stabilità dell'impasto.
- Regolarizza la fermentazione.
- Aumenta lo sviluppo del pane.
- Migliora la friabilità della crosta.

BERGAUNO

Ingredienti: farina di grano tenero tipo "0", farina di grano tenero maltato, agente di trattamento della farina: acido ascorbico; amilasi.

DOSI E MODALITÀ D'IMPIEGO:

1 - 1,5% calcolato sul peso della farina.

- Per la sua prontezza in fase di lievitazione, consente di ottenere un risultato ottimale con lavorazioni rapide.

TREPAN

Ingredienti: farina di grano tenero tipo "0", farina di grano tenero maltato, agente di trattamento della farina: acido ascorbico; amilasi.

DOSI E MODALITÀ D'IMPIEGO:

METODO DIRETTO

1% calcolato sul peso della farina.

- Migliora la plasticità e la stabilità dell'impasto.
- Regolarizza la fermentazione degli impasti.

METODO INDIRETTO

0,5% calcolato sul peso della farina del rinfresco.

- Regolarizza la fermentazione.
- Migliora il colore e la friabilità della crosta.

RENFORT VOLUME

Ingredienti: farina di grano tenero tipo "0", agente di trattamento della farina: acido ascorbico; amilasi.

DOSI E MODALITÀ D'IMPIEGO:

0,5 - 1% calcolato sul peso della farina.

- Migliora la plasticità e la stabilità dell'impasto.
- Regolarizza la fermentazione.
- Aumenta lo sviluppo del pane.
- Migliora la friabilità della crosta.
- L'assenza del malto permette di ottenere impasti omogenei ed elastici anche in presenza di farine deboli e di realizzare pani con la crosta particolarmente chiara.

T E C N O L O G I C I

ASSO

Ingredienti: farina di grano tenero tipo "0", emulsionante: E472e; destrosio, agente di trattamento della farina: acido ascorbico; amilasi.

DOSI E MODALITÀ D'IMPIEGO:

1% calcolato sul peso della farina.

- Ottimo per tutte le produzioni di pane con presenza di grassi e per tutti i processi che prevedono la cella fermalievitazione.
- Garantisce il massimo risultato in termini di qualità e sviluppo.

PREGIO

Ingredienti: farina di grano tenero tipo "0", farina di soia, emulsionante: E472e; agente di trattamento della farina: acido ascorbico; amilasi.

DOSI E MODALITÀ D'IMPIEGO:

1% calcolato sul peso della farina.

- Ottimo per tutte le produzioni di pane con presenza di grassi e per tutti i processi che prevedono la cella fermalievitazione.
- Garantisce il massimo risultato in termini di qualità e sviluppo.
- È ideale anche per la produzione di pasticceria da forno.

BERGADUE

Ingredienti: farina di grano tenero tipo "0", emulsionante: E472e; agente di trattamento della farina: acido ascorbico; amilasi.

DOSI E MODALITÀ D'IMPIEGO:

1-1,5% calcolato sul peso della farina.

- Si adatta a tutti i tipi di produzione e alle diverse condizioni di lavorazione.
- Garantisce ottimi risultati in termini di sviluppo e aspetto del pane con un ottimo rapporto qualità/prezzo.

PREGIO READY

Ingredienti: farina di grano tenero tipo "0", emulsionante: E 472e; farina di soia, destrosio, agente di trattamento della farina: acido ascorbico; amilasi.

DOSI E MODALITÀ D'IMPIEGO:

0,5% (500 g per 100 kg di farina)

- Miglioratore indicato per tutti i tipi di pane.
- Aggiungere PREGIO READY direttamente alla farina e mescolare.

CELLA

Ingredienti: farina di grano tenero tipo "0", emulsionanti: lecitina di soia; destrosio, agente di trattamento della farina: acido ascorbico; amilasi.

DOSI E MODALITÀ D'IMPIEGO:

1% calcolato sul peso della farina.

- In impasti con presenza di grassi, consente di ottenere perfette emulsioni e risultati ottimali.
- Specifico per cella fermalievitazione.



PASTE ACIDE

TREVIT

Ingredienti: farina di grano tenero tipo "0", pasta acida di grano tenero, farina di grano tenero maltato, agente di trattamento della farina: acido ascorbico; amilasi.

DOSI E MODALITÀ D'IMPIEGO:

METODO DIRETTO

3% calcolato sul peso della farina.

METODO INDIRETTO

3% calcolato sul peso della farina del rinfresco.

- La dose di utilizzo di TREVIT può variare in funzione delle diverse condizioni di lavoro e delle caratteristiche delle farine, con l'uso di farina di particolare tenacia, aumentare i tempi di impasto in seconda velocità.

TREVIT GERME

Ingredienti: farina di grano tenero tipo "0", pasta acida di grano tenero, agente di trattamento della farina: acido ascorbico; amilasi.

DOSI E MODALITÀ D'IMPIEGO:

METODO DIRETTO

3-5% calcolato sul peso della farina.

METODO INDIRETTO

3-5% calcolato sul peso della farina del rinfresco.

- La dose di utilizzo di TREVIT GERME può variare in funzione delle diverse condizioni di lavoro e delle caratteristiche delle farine, con l'uso di farina di particolare tenacia, aumentare i tempi di impasto in seconda velocità.

GRASSATI

PANGRAS 20

Ingredienti: farina di grano tenero tipo "0", grasso di palma in polvere, emulsionante: E471, E472e; farina di grano tenero maltato, destrosio, amilasi, agente di trattamento della farina: acido ascorbico.

DOSI E MODALITÀ D'IMPIEGO:

20% calcolato sul peso della farina.

- Indicato per produzione di pane condito, ideale per cella fermalievitazione.

PRODOTTI BIO

BIOVIS ★

Ingredienti: farina di grano tenero tipo "0", farina di grano tenero maltato, agente di trattamento della farina: acido ascorbico, amilasi.

DOSI E MODALITÀ D'IMPIEGO:

2,5% calcolato sul peso della farina.

- Indicato per Impasti Diretti, ideale per cella fermalievitazione.

BIOVIT ★

Ingredienti: farina di grano duro, farina di grano tenero maltato, agente di trattamento della farina: acido ascorbico, amilasi.

DOSI E MODALITÀ D'IMPIEGO:

2,5% calcolato sul peso della farina.

- Indicato per Impasti Diretti, ideale per cella fermalievitazione.

★ Prodotti biologici controllati da CCPB (organismo di controllo autorizzato dal MiPAAF IT BIO 009) Operatore controllato n. B424.



MALTI

MALTO CENTURY in pasta

Il malto facilita la lievitazione migliorando le caratteristiche delle farine impiegate in sede di lavorazione.

Malto Century è un prodotto di alta qualità, con il suo utilizzo:

- Si rinforzano le farine deboli.
- Si correggono i difetti di lievitazione.
- Si elimina l'acidità dell'impasto.
- Aumenta il volume del pane e conferisce sofficità e leggerezza.
- Si conserva più a lungo la freschezza e la fragranza.

FARINA GRANO TENERO MALTATO

La farina di grano tenero maltato ITALMILL assicura una fermentazione ed una lievitazione ottimali durante la fase dell'impasto. Contiene enzimi di cereali in grado di conferire alla farina una costanza di rendimento ottimale per garantire ed esaltare il gusto ed il sapore del pane.

DOSI E MODALITÀ D'IMPIEGO:

0,5% calcolato sul peso della farina.

- Va aggiunta alla farina per migliorare la lievitazione, il volume, la struttura ed il colore del pane.
- Può essere incorporata alla farina oppure sciolta nell'acqua non salata dell'impasto.
- Nelle lavorazioni con biga la farina di frumento maltato va aggiunta soltanto all'impasto principale.

m
O
C
.
l
m
l
a
t
i
.
w
w
w



ITALMILL S.p.A.
Via San Pietro, 19/A
25033 Cologne (BS) - Italia
Tel. +39 030 70 58 711
Fax +39 030 70 58 899
clienti@italmill.com



bellani.com



stampato su carta certificata FSC - Mixed Sources

La nostra Mission:
Fare bene il nostro lavoro
per servire al meglio i nostri clienti
e diventare leader nei prodotti
innovativi per il bakery.

Molini Besozzi Marzoli
SOCIETÀ PER AZIONI FONDATA A MILANO NEL 1911

Dep_Panificazione_Ita_1511028