

LE PASTICCERE



Maestri di Farine

LE PASTICCERE

L'arte della pasticceria, eccellenza Italiana nel mondo,
necessita di una gamma di farine appositamente studiate
in collaborazione con i nostri Maestri Pasticceri.

L'attenzione ai dettagli, attraverso una macinatura lenta e dolce,
ci consente di realizzare farine con un basso grado di amidi danneggiati,
in grado di sviluppare lievitazioni controllate e particolarmente adatte
ai dolci lievitati. La lunga stagionatura affina al meglio tutte le potenzialità
della farina che una volta arrivata nei laboratori dei nostri Maestri
è pronta per dar modo di creare vere e proprie opere d'arte di pasticceria.

The art of pastry, the Italian excellence in the world,
needs a range of flours specifically studied in collaboration
with our Pastry Masters.

The care to details, throughout a sweet and soft grinding,
allows us to realize flours with a low level of damaged starches,
which is able to develop controlled leavenings particularly suitable
for leavened pastry. The long aging improves at the best leveles
all the flour's potentialities which once arrived in our Masters' laboratories
are ready to create real pastry works of art.



LE PASTICCERE

Panettone, Colomba e Pandoro		Paste lievitate e brioches	
Panettone, Colomba e Pandoro	25 KG	Paste lievitate e brioches	25 KG
W 400-420 - P/L 0,45-0,65		W 380-400 - P/L 0,45-0,65	
La regina delle farine per la produzione di panettone, pandoro e colomba. La macinazione lenta e dolce consente lievitazioni controllate e il riposo superiore ai 30 giorni ne esalta tutte le sue caratteristiche organolettiche per lievitati dal profumo e dall'aroma inconfondibile.		L'alta qualità delle proteine consente di sopportare un alto contenuto di grassi garantendo un'ottima estendibilità della maglia glutinica. Il prodotto finito garantisce ottimi risultati anche a chi utilizza la tecnologia del freddo.	
Consigliata per: Panettone, Colomba, Pandoro, Babà		Consigliata per: Brioches, Sfoglia grassa con burro, Cornetti surgelati.	
Sfoglia		Frolla	
Sfoglia	25 KG	Frolla	25 KG
W 300-320 - P/L 0,45-0,65		W 180-200 - P/L 0,45-0,65	
Farina sapientemente calibrata dai risultati eccellenti, per la produzione di pasta sfoglia e lievitati sfogliati. Gli impasti risultano facilmente laminabili e si caratterizzano per essere ben strutturati e sviluppati.		Farina a ridotto tasso proteico, ideale per la produzione della pasta frolla. L'impasto risulta facile e veloce, ben omogeneo e non colloso. La frolla risulta equilibrata nella struttura con la giusta friabilità e consistenza.	
Consigliata per: Croissant, Pasta sfoglia, Cannoli, Ventagli, Millefoglie.		Consigliata per: Pasta frolla, Pasta brisé, Pasticceria da the, Biscotti, Frolle dolci e salate.	

SEMILAVORATI E LIEVITI

Dolcesol Paste Lievitate: Semilavorato per paste lievitate particolarmente adatto per la produzione di panettoni, pandori, colombe e veneziane. È un prodotto ad etichetta pulita e si caratterizza per l'assenza di mono-digliceridi degli acidi grassi mantiene un'eccellente sofficità e conservabilità del prodotto.
Da utilizzarsi in abbinamento a Natursol.

Dolcesol al Riso: Miscela adatta alla produzione di biscotti al riso. Particolarmente facile nella modalità di produzione anche per chi non ha specifiche conoscenze nel campo della pasticceria.

Natursol: Lievito naturale essiccato in polvere con aroma di pasticceria da utilizzarsi in abbinamento al Dolcesol Paste Lievitate. Dose di utilizzo dal 5 al 20 % a seconda della ricetta utilizzata.

Solesoft: Indicato per prodotti dolciari e prodotti da forno lievitati, conferisce sofficità e morbidezza aumentandone la shelf life.
Dosi di utilizzo consigliate fino al 2% sull'impasto per prodotti dolciari come panettone, pandoro e paste lievitate.