



MIX PASTICCERIA

TRADIZIONE,
INNOVAZIONE,
SERVIZIO



MIX PASTICCERIA

Una gamma di semilavorati studiati per le specifiche esigenze del pasticciere: alta qualità, velocità di preparazione, flessibilità di produzione e sicurezza nel risultato. Ricette ispirate alla tradizione della pasticceria italiana, senza dimenticare contenuti innovativi e di servizio.



TOP CROISSANT
Croissant, brioche e danesi

Nuovo!



TOP CROISSANT 5CEREALI
Croissant, brioche e danesi multicereali

Nuovo!



PAN DI SPAGNA 100
Pan di spagna e rollé



PAN DI SPAGNA 50
Nucleo per pan di spagna e rollé



FANTASY CAKE Plumcake,
ciambelle, torte in stampo e in teglia



YOGO CAKE Plumcake, ciambelle,
torte in stampo e in teglia allo yogurt



LA SFOGLIA
Pasta sfoglia dolce e salata



TOP CROISSANT 5CEREALI *Nuovo!*

Preparato per la produzione di
**croissant, danesi e brioche
multicereali dolci e salati.**

Applicazioni:

Tutti i tipi di prodotti sfogliati, dolci o salati.

- Con 5 cereali e 2 semi
- Gradevole colorazione ambrata grazie all'estratto di malto d'orzo
- Con lievito madre
- Versatile, adatto ad applicazioni dolci e salate



Croissant dolce

TOP CROISSANT 5CEREALI	1000 g
ACQUA	420 g
ZUCCHERO	40 g
MIELE	20 g
LIEVITO DI BIRRA	40 g

Per la laminazione:

CRYSTAL MELANGE 25%	
SFOGLIA - CROISSANT	400 g

Per la farcitura:

CREMA IDRATA FRUTTI DI BOSCO	q.b.
---	-------------

Per la decorazione:

Cerealtop Chiaro	q.b.
-------------------------	-------------

Lavorare tutti gli ingredienti fino ad ottenere un impasto omogeneo. Far puntare l'impasto per 10 minuti, quindi laminare con **Crystal Melange 25%** facendo 3 pieghe a 3. Far riposare il pastello per altri 10 minuti poi dare la laminazione finale. Stendere, farcire con **Crema idrata Frutti di Bosco** e formare i croissant. Cuocere come d'abitudine.

Saccottino

TOP CROISSANT 5CEREALI	1000 g
ACQUA	420 g
ZUCCHERO	40 g
MIELE	20 g
LIEVITO DI BIRRA	40 g

Per la laminazione:

CRYSTAL MELANGE 25%	
SFOGLIA - CROISSANT	400 g

Per la farcitura:

CREMA IDRATA FRUTTI DI BOSCO	q.b.
---	-------------

Per la decorazione:

Cerealtop Chiaro	q.b.
-------------------------	-------------

Lavorare tutti gli ingredienti fino ad ottenere un impasto omogeneo. Far puntare l'impasto 10 minuti, quindi laminare con **Crystal Melange 25%** facendo 3 pieghe a 3. Far riposare il pastello per altri 10 minuti, poi dare la laminazione finale. Stendere, farcire con **Crema idrata Frutti di Bosco**, formare i saccottini e mettere in lievitazione. Cuocere come d'abitudine.

Girella salata

TOP CROISSANT 5CEREALI	1000 g
ACQUA	450 g
LIEVITO DI BIRRA	40 g

Per la laminazione:

CRYSTAL MELANGE 25%	
SFOGLIA - CROISSANT	400 g

Per la decorazione:

CEREALTOP CHIARO	q.b.
-------------------------	-------------

**Con lo stesso impasto
si può realizzare anche
il croissant salato.**

Impastare tutti gli ingredienti fino ad ottenere un impasto uniforme. Lasciare riposare a temperatura ambiente per 10 minuti. Stendere l'impasto in sfogliatrice e introdurre la melange. Dare 3 pieghe a 3, quindi lasciare riposare per qualche minuto. Laminare fino ad uno spessore di 3-4 mm e formare a piacere. Disporre su teglie e mettere a lievitare in cella 80% U.R. per 90-120 minuti a 28-30°C. Lucidare la superficie con uovo e cuocere in forno statico a 180°C o in forno rotator a 160°C per 20-22 minuti.

Girella dolce

TOP CROISSANT 5CEREALI	1000 g
ACQUA	450 g
ZUCCHERO	50 g
LIEVITO DI BIRRA	40 g

Per la farcitura:

UVETTA	q.b.
---------------	-------------

Per la laminazione:

CRYSTAL MELANGE 25%	
SFOGLIA - CROISSANT	400 g

Impastare tutti gli ingredienti fino ad ottenere un impasto uniforme. Far riposare a temperatura ambiente per 10 minuti poi dare 3 pieghe a 3. Lasciare riposare qualche altro minuto e stendere a 3-4 mm. Spennellare con uovo, farcire con uvetta e formare un rotolo di circa 8 cm. Porre in congelatore per circa 30 minuti quindi, una volta freddo, tagliare rotoli di circa 2 cm di spessore. Disporre su teglia e mettere in cella per 90-120 minuti a 28-30°C 80% U.R. Lucidare con uovo e cuocere in forno statico a 180°C o rotator a 160°C per 20-22 minuti.

Brioche

TOP CROISSANT 5CEREALI	1000 g
ACQUA	400 g
ZUCCHERO	50 g
MIELE	20 g
CRYSTAL MELANGE 25%	
CREAM - CAKE	80 g
UOVA	50 g
LIEVITO DI BIRRA	50 g
FRUTTA SECCA OPPURE FRUTTI DI BOSCO A PIACERE	

Per la decorazione:

CEREALTOP CHIARO	q.b.
-------------------------	-------------

Lavorare tutti gli ingredienti fino ad ottenere un impasto omogeneo. Far puntare l'impasto per circa 10 minuti, poi formare brioche o trecce e mettere in lievitazione. Prima della cottura, spennellare con uovo e decorare con **Cerealtop** la superficie. Cuocere come d'abitudine.

Cruffin

TOP CROISSANT 5CEREALI	1000 g
ACQUA	420 g
MIELE	50 g
LIEVITO DI BIRRA	40 g

Per la laminazione:

CRYSTAL MELANGE 25%	
SFOGLIA - CROISSANT	400 g

Per la farcitura:

CREMA IDRATA FRUTTI DI BOSCO	q.b.
---	-------------

Lavorare tutti gli ingredienti fino ad ottenere un impasto omogeneo. Far puntare per 10 minuti, quindi laminare facendo 3 pieghe a 3. Far riposare per altri 10 minuti poi dare la laminazione finale. Stendere a 2,7 mm e formare dei rettangoli 10x3 cm. Spennellare con acqua, cospargere di zucchero, arrotolare e mettere negli stampi muffin. Porre in cella a 30°C con 75% U.R. per circa 90 minuti. A metà lievitazione, farcire al cuore con **Crema idrata Frutti di Bosco**. A lievitazione ultimata, spennellare con acqua e spolverare di zucchero granulato. Cuocere come d'abitudine.