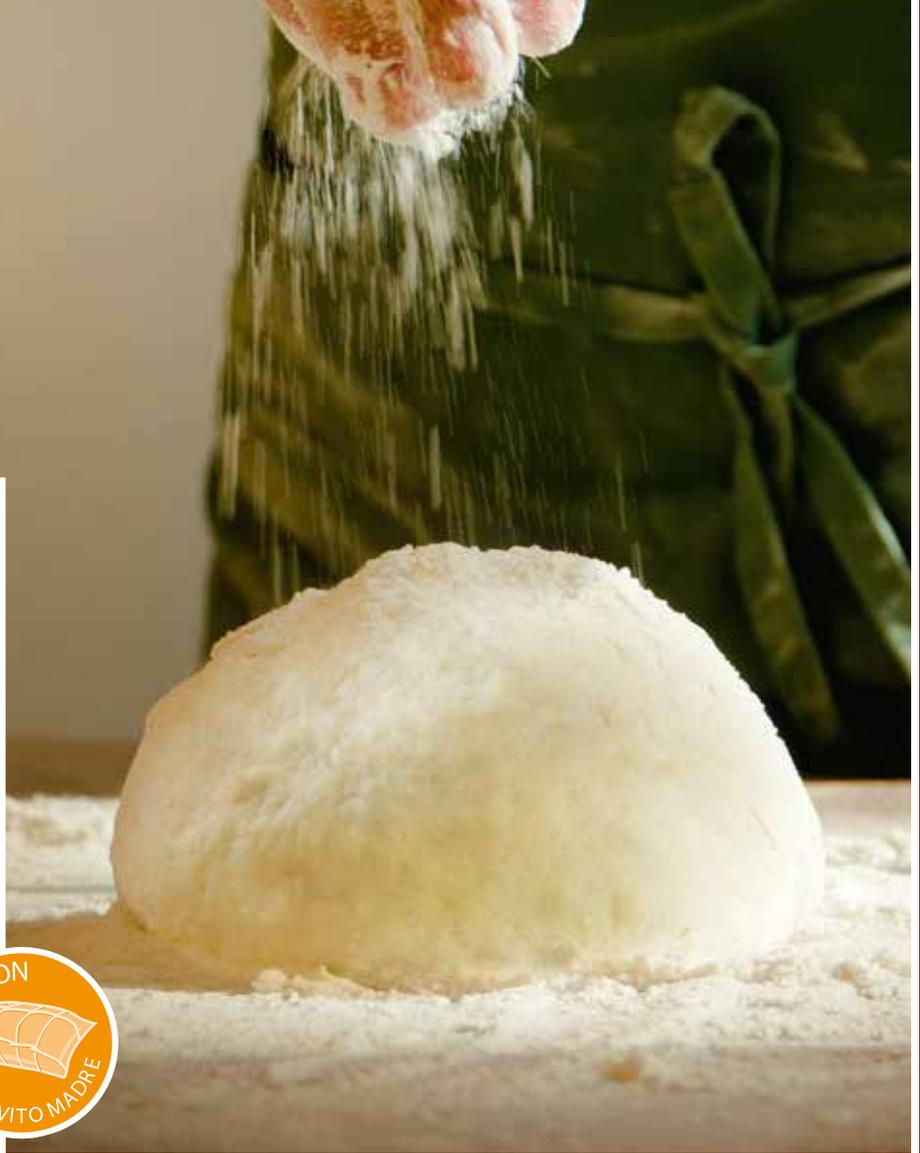




MIX LINEA VERDE

IL BUON PANE
DALL'ETICHETTA PULITA.



PANIFICAZIONE



Linea Verde è la gamma di mix che risponde alle attese dei consumatori sensibili alle tematiche dello "star bene". Tutti i prodotti contengono **lievito madre** e sono **privi di emulsionanti**. Un vero asso nella manica per valorizzare la propria offerta con panificati di grande qualità, dall'etichetta pulita.



KURKUCHÌA, per *Nuovo!*
pane alla curcuma
con semi di chia e girasole



CEREALNERO, con 6 cereali,
4 semi e farina d'orzo maltato



CEREALBIANCO, *Nuovo!*
con 5 cereali e 4 semi



SOIA, con il 14% di soia



FARRO, con farina
integrale e pasta
acida di farro *Nuova
Formula*



KURKUCHÍA *Nuovo!*

Preparato per la produzione di
**pane alla curcuma con semi di chia
e girasole, arricchito da lievito madre**

Applicazioni:

Tutti i tipi di pane di media e piccola pezzatura, ma anche sostituti del pane come focaccia, grissini, cracker, schiacciata

- Con curcuma, apprezzata per i suoi numerosi benefici
- Con semi di chia, superfood con alto contenuto di fibre e ricco di acidi grassi omega-3
- Con lievito madre ed estratto di acerola



Filone

KURKUCHÍA	1000 g
ACQUA	500-550 g
OLIO VEGETALE	20 g
LIEVITO DI BIRRA	30-40 g

Impastare tutti gli ingredienti per 5 min. a bassa velocità e 5 ad alta o comunque fino ad ottenere un impasto omogeneo. Lasciar riposare a temperatura ambiente per circa 10-15 minuti. Spezzare, formare e far lievitare in cella a 30°C e 75% U.R. per 60-75 minuti. Cuocere come d'abitudine.

Focaccia

KURKUCHÍA	1000 g
ACQUA	550 g
LIEVITO COMPRESSO	30 g
OLIO EXTRAVERGINE	50 g

Salamoia:

ACQUA	100 g
OLIO EXTRAVERGINE	100 g
SALE	10 g

Impastare tutti gli ingredienti per 5 min. a bassa velocità e 5 ad alta o comunque fino ad ottenere un impasto omogeneo. Lasciar riposare a temperatura ambiente per circa 20 minuti poi spezzare e stendere su teglia 60x40 (1300 g). Far lievitare l'impasto per altri 30 minuti, quindi bucare con la salamoia precedentemente preparata e rimettere in lievitazione sino a che l'impasto non raggiunga il bordo della teglia. Infornare senza vapore.

Croissant

KURKUCHÍA	500 g
FARINA FORTE	500 g
UOVA	150 g
ZUCCHERO	150 g
ACQUA	300 g
CRYSTAL MELANGE 25%	
CREAM-CAKE	50 g
LIEVITO DI BIRRA	40 g

Impastare tutti gli ingredienti per 5 min. a bassa velocità e 5 ad alta o comunque fino ad ottenere un impasto omogeneo. Lasciar riposare a temperatura ambiente per circa 10 minuti. Laminare dando 3 pieghe a 3, far riposare il pastello per altri 10 minuti, laminare e formare i croissant. Cuocere come d'abitudine.

Per la laminazione:

CRYSTAL MELANGE 25%	
SFOGLIA-CROISSANT	350 g

Pan Bauletto

KURKUCHÍA	1000 g
ACQUA	550 g
LIEVITO DI BIRRA	30 g
OLIO EXTRAVERGINE	30 g

Impastare tutti gli ingredienti per 5 min. a bassa velocità e 5 ad alta o comunque fino ad ottenere un impasto omogeneo. Lasciar riposare a temperatura ambiente per circa 10 minuti, formare a piacere e mettere in lievitazione per 60-75 minuti. Decorare a piacere e cuocere come d'abitudine.

Grissini

KURKUCHÍA	1000 g
ACQUA	500 g
OLIO EXTRAVERGINE	50 g
LIEVITO DI BIRRA	30 g

Varianti:

PARMIGIANO REGGIANO	100 g
SCORZA ARANCIO E LIMONE	100 g

Impastare tutti gli ingredienti per 5 min. a bassa velocità e 5 ad alta o comunque fino ad ottenere un impasto omogeneo. Lasciar riposare a temperatura ambiente per circa 5 minuti poi formare un filoncino, oliarlo in superficie e farlo lievitare sino alla triplicazione del volume. Formare i grissini, stenderli in una teglia precedentemente unta e mettere in lievitazione per circa 60 minuti. Cuocere con vapore iniziale a 200/210°C per circa 12 minuti.

Frolla

KURKUCHÍA	500 g
FARINA NAZIONALE	500 g
ZUCCHERO DI CANNA	450 g
CRYSTAL CREAM 25%	
CREAM-CAKE	500 g
BAKING	10 g
UOVA	100 g

Impastare il burro, lo zucchero di canna e le uova fino ad ottenere un composto uniforme. Aggiungere la farina e il baking, far girare il tutto per qualche minuto poi uniformare il pastello con le mani. Coprire con pellicola e riporre in frigo per almeno 24 ore. Utilizzare come d'abitudine.



CEREALNERO

Preparato per la produzione di **pane scuro con cereali e semi dal sapore rustico e note tostate**

*Novità
con lievito
madre*

Applicazioni:

Filone e altri tipi di pane, grissini, cracker, schiacciata

- Senza emulsionanti e con lievito madre
- Con 6 cereali e 4 semi
- Crosta croccante e mollica soffice



Pane ai frutti rossi

CEREALNERO	1000 g
ACQUA	600-650 g
OLIO VEGETALE	100 g
UVETTA	200 g
MIRTILLI ESSICCATI	200 g
LIEVITO DI BIRRA	40 g

Impastare tutti gli ingredienti tranne la frutta per 5' a bassa velocità e altri 5 ad alta. Aggiungere uvetta e mirtilli e impastare brevemente. Lasciare puntare a T ambiente per 20' coprendo con un telo di plastica. Spezzare l'impasto, formare pagnotte da 400 g e arrotolarle. Fare lievitare in cella a 30°C e U.R. 75% per 60-90'. Cuocere in forno statico a 180 - 200°C o ventilato a 165-185°C per 40-45'.

Grissino

CEREALNERO	1000 g
ACQUA	450 g
STRUTTO	50 g
OLIO VEGETALE	50 g
LIEVITO DI BIRRA	40 g

Impastare tutti gli ingredienti, tranne il lievito, per 4' a bassa velocità. Aggiungere il lievito e impastare per altri 6' ad alta velocità, fino ad ottenere un impasto uniforme. Formare un filone, senza dare forza, larghezza 10/15 cm e spessore 2 cm. Oleare la superficie e far riposare a T ambiente per 60' coperto con un telo di plastica. Ricavare delle strisce di 1 cm di larghezza, stirarle e posizionarle su teglie forate. Mettere in cella a 30°C e U.R. 75% per 30/45'. Cuocere a 200°C per 13/15', con vapore iniziale.

Croissant

CEREALNERO	1000 g
FARINA	1000 g
ACQUA	1000 g
LIEVITO DI BIRRA	80 g
CRYSTAL CREAM - CAKE	60 g
ZUCCHERO	50 g
SALE	20 g
EXPLORER	15 g
CRYSTAL MELANGE	
SFOGLIA - CROISSANT	600 g

Impastare tutti gli ingredienti fino ad ottenere un impasto liscio ed omogeneo, poi lasciar puntare per circa 20' coprendo con un telo di plastica. Inserire 600 g di Crystal Melange e dare 1 piega a 4. Far riposare 5' e dare un'altra piega a 4. Dopo altri 5' di riposo, formare i croissant e far lievitare a 30/32°C con 70% di U.R. per 60/90 minuti. Cuocere per circa 20 minuti in forno statico a 180° o ventilato a 160°.

Frolla stampata

CEREALNERO	500 g
FARINA DEBOLE W<220	500 g
ZUCCHERO	500 g
CRYSTAL CREAM - CAKE	400 g
UOVA INTERE	200 g
LIEVITO CHIMICO	20 g

Impastare tutti gli ingredienti in planetaria attrezzata con gancio fino ad ottenere un impasto uniforme. Laminare l'impasto fino ad uno spessore di 3 mm. Coppare della dimensione e forma desiderata e disporre su una teglia. Cuocere in forno statico a 200°C o in forno ventilato a 180-190°C per 12-14'.

CEREALBIANCO *Nuovo!*

Preparato per la produzione di **pane multicereali, arricchito da pasta acida di segale e lievito madre, senza emulsionanti**

Applicazioni:

Tutti i tipi di pane, ma anche sostituti del pane come focaccia, grissini, cracker, schiacciata

- Con 5 cereali (farro, segale, avena, orzo, frumento)
- Con 4 semi (chia, girasole, lino, sesamo)
- Con pasta acida di segale e lievito madre



Filone

CEREALBIANCO	1000 g
ACQUA	500-530 g
OLIO VEGETALE	30 g
LIEVITO DI BIRRA	30 g

Per la decorazione:

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

Impastare tutti gli ingredienti per 5 minuti a bassa velocità e altri 5 minuti ad alta o comunque fino ad ottenere un impasto omogeneo. Lasciare puntare l'impasto a temperatura ambiente per 15-20 minuti, coperto con un telo. Spezzare l'impasto e formare delle pagnotte da 450/500 g l'una ed arrotolarle, far riposare per circa 20 minuti e formare nuovamente. Fare lievitare in cella a 30°C e umidità 80% per 60-90 minuti. Prima di infornare, tagliare la superficie e decorare con **Cerealtop**.

Frolla

CEREALBIANCO	500 g
FARINA DEBOLE W<220	500 g
ZUCCHERO	500 g
CRYSTAL CREAM - CAKE	400 g
UOVA INTERE	200 g
LIEVITO CHIMICO	20 g

Impastare tutti gli ingredienti in planetaria attrezzata con gancio fino ad ottenere un impasto uniforme. Laminare l'impasto fino ad uno spessore di 4 mm. Coppare della dimensione e forma desiderata e disporre su una teglia. Cuocere in forno statico a 200°C o in forno ventilato a 180-190°C per 12-14 minuti.

Grissino

CEREALBIANCO	1000 g
ACQUA	500 g
STRUTTO	100 g
OLIO VEGETALE	100 g
LIEVITO DI BIRRA	30 g

Impastare tutti gli ingredienti per 5 minuti a bassa velocità e altri 5 minuti ad alta o comunque fino ad ottenere un impasto omogeneo. Formare un filoncino, ungere in superficie e porre a lievitare sino al raddoppio del proprio volume. Formare i grissini a mano o nella grissinatrice, stenderli su teglia e mettere a lievitare per 45 minuti. Cuocere con vapore iniziale per circa 20 minuti, aprendo le valvole di scarico vapore gli ultimi 5 minuti.

Croissant

CEREALBIANCO	1000 g
FARINA	1000 g
ACQUA	1000 g
LIEVITO DI BIRRA	80 g
CRYSTAL CREAM - CAKE	60 g
ZUCCHERO	50 g
SALE	20 g
EXPLORER	15 g

Per la laminazione:

CRYSTAL MELANGE	
SFOGLIA - CROISSANT	600 g

Impastare tutti gli ingredienti per 5 minuti a bassa velocità e altri 5 minuti ad alta o comunque fino ad ottenere un impasto omogeneo. Lasciare puntare l'impasto a temperatura ambiente per circa 20 minuti coprendo con un telo di plastica. Inserire **Crystal Melange** e dare 1 piega a 4. Far riposare 5 minuti e dare un'altra piega a 4. Dopo altri 5 minuti di riposo, formare i croissant e far lievitare a 30-32°C con 70% di U.R. per 60-90 minuti. Cuocere per circa 20 minuti in forno statico a 180° o ventilato a 160°.

Focaccia

FARINA 220W	500 g
CEREALBIANCO	500 g
ACQUA	600 g
SALE	20 g
OLIO EXTRAVERGINE	50 g
LIEVITO DI BIRRA	30 g

Per la salamoia:

OLIO	100 g
ACQUA	100 g
SALE	10 g

Impastare tutti gli ingredienti per 5 minuti a bassa velocità e altri 5 minuti ad alta o comunque fino ad ottenere un impasto omogeneo. Lasciare puntare l'impasto a temperatura ambiente per circa 30 minuti dopodiché fare le pezzature (teglia 60x40 1300 g), laminare e stendere sulla teglia precedentemente oliata. Far lievitare per altri 45 minuti poi condire con la salamoia, bucare con le dita e porre in lievitazione per altri 60-75 minuti o comunque sino al raggiungimento del bordo della teglia. Cuocere senza vapore.

Panini Conditi

CEREALBIANCO	1000 g
ACQUA	450 g
LIEVITO	30 g
OLIO EXTRAVERGINE	30 g

Impastare tutti gli ingredienti, far puntare l'impasto per 10 minuti coperto con un telo. Formare una palla senza mettere in forza, spezzare in spezzatrice (per panini da 100 g fare una palla da 3700 g), formare in formatrice facendo 2 passaggi e porre in lievitazione per circa 60-70 minuti. Cuocere con vapore iniziale, aprendo le valvole di scarico vapore gli ultimi 10 minuti.