



MIX PASTICCERIA

TRADIZIONE,
INNOVAZIONE,
SERVIZIO



MIX PASTICCERIA

Una gamma di semilavorati studiati per le specifiche esigenze del pasticcere: 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

Preparato per la produzione di **croissant, danesi e brioche** arricchiti con **lievito madre** e dalla gradevole aromatizzazione **burro / vaniglia**.

Applicazioni:

Tutti i tipi di pasticceria sfogliata lievitata.

- Con lievito madre
- Alto assorbimento d'acqua e ottima tenuta della pasta in lievitazione
- Adatto alle tecnologie del freddo



Croissant

TOP CROISSANT	1000 g
ACQUA	400 - 430 g
LIEVITO DI BIRRA	40 - 50 g

Per la laminazione:

SATIN SFOGLIA - CROISSANT	400 g
----------------------------------	--------------

Lavorare tutti gli ingredienti fino ad ottenere un impasto liscio ed elastico (T impasto 26-28°C). Lasciare riposare coprendo con un telo di plastica per 20 min. circa a T ambiente. Stendere l'impasto, introdurre la margarina e dare 2 pieghe a 4. Lasciare riposare qualche altro minuto in egual modo. Laminare fino ad uno spessore di 3-4 mm. Formare i croissant e porli a lievitare in cella di lievitazione a 28-30°C e U.R. 75% per 60-90 min. Lucidare la superficie con uovo intero e decorare con zucchero in granella. Cuocere come d'abitudine.

Girella

TOP CROISSANT	1000 g
ACQUA	400 - 430 g
LIEVITO DI BIRRA	40 - 50 g

Per la laminazione:

SATIN SFOGLIA - CROISSANT	400 g
----------------------------------	--------------

Per la farcitura:

SAHARA GOCCINE	q.b.
UVETTA	q.b.
CANNELLA	q.b.

Lavorare tutti gli ingredienti fino ad ottenere un impasto liscio ed elastico (T 26-28°C). Fare riposare coprendo con un telo di plastica per 20 min. circa a T ambiente. Dare 2 pieghe a 4 e far riposare ancora per alcuni minuti. Laminare a 3-4 mm, stendere sul banco e spennellare con uovo intero. Aggiungere uvetta e gocce di cioccolato, spolverare con cannella. Arrotolare e far raffreddare in frigorifero, poi tagliare a larghezza 1,5 cm. Schiacciare leggermente e far lievitare. Cuocere come d'abitudine.

Brioche

TOP CROISSANT	1000 g
ACQUA	400 g
LIEVITO DI BIRRA	40 - 50 g
SATIN CREAM - CAKE	50 g

Lavorare tutti gli ingredienti fino ad ottenere un impasto liscio ed elastico (T impasto 26-28°C). Lasciare riposare coprendo con un telo di plastica per 20 min. circa a T ambiente. Spezzare della dimensione voluta e modellare a piacere. Far lievitare su teglie in cella di lievitazione a 28-30°C e U.R. 75% per 60-70 min. Lucidare con uovo intero e decorare con zucchero in granella. Cuocere come d'abitudine.

Treccia

TOP CROISSANT	1000 g
ACQUA	400 g
LIEVITO DI BIRRA	40 - 50 g
SATIN CREAM - CAKE	50 g

Lavorare tutti gli ingredienti per alcuni minuti fino ad ottenere un impasto liscio ed elastico (impasto 26-28°C). Spezzare l'impasto e formare delle palline del peso di 100 g circa. Lasciare riposare per circa 10 minuti dopodiché allungare e formare la treccia (a 3 o a 2). Lucidare la superficie con uovo intero, cospargere con granella di zucchero e cuocere come d'abitudine.

Brioche messinese (col "tuppo")

TOP CROISSANT	1000 g
ACQUA	400 g
LIEVITO DI BIRRA	40 - 50 g
SATIN CREAM - CAKE	50 g

Lavorare tutti gli ingredienti per alcuni minuti fino ad ottenere un impasto liscio ed elastico (T impasto 26-28°C). Spezzare l'impasto e formare delle sfere del peso di 80 g circa ed altre di 20 g circa. Porre su teglie e lasciare lievitare in cella di lievitazione a 28-30°C e U.R. 75% per 45 minuti circa. Posizionare le sfere piccole sopra quelle più grandi e lasciare lievitare in cella per 25 minuti circa. Lucidare la superficie con uovo intero e cuocere come d'abitudine.

Croissant bicolore al cacao

TOP CROISSANT	1000 g
ACQUA	400 - 430 g
LIEVITO DI BIRRA	40 - 50 g

Per l'impasto al cacao:

CACAO SAHARA	50 g
RIO TRADIZIONE	75 g
ACQUA	100 g

Per la laminazione:

SATIN SFOGLIA - CROISSANT	400 g
----------------------------------	--------------

Lavorare tutti gli ingredienti fino ad ottenere un impasto liscio ed elastico (T impasto 26-28°C). Dividere in 2 parti e riporre una in frigorifero. Lavorare l'altra in planetaria, aggiungendo cacao, Rio Tradizione e acqua poi porre in frigorifero. Dare 2 pieghe a 4 all'impasto bianco e rimettere in frigorifero a riposare, poi stendere e spennellare con acqua. Stendere il pastello al cacao e sovrapporlo (le parti devono essere perfettamente unite). Finire la laminazione, formare i croissant, mantenendo la parte scura in basso. Far lievitare e cuocere come d'abitudine.