



MIX PASTICCERIA

TRADIZIONE,
INNOVAZIONE,
SERVIZIO



MIX PASTICCERIA



MIX PASTICCERIA



Mix di pasticceria

Da GLF, una gamma di semilavorati studiati per le specifiche esigenze del pasticcere.

Ricette ispirate alla tradizione della Pasticceria italiana, senza dimenticare contenuti innovativi e di servizio.

Solo le migliori materie prime, accuratamente selezionate e bilanciate per ottenere sempre risultati ottimali in termini di prestazioni in fase di lavorazione e risultati sul prodotto finito:



Garanzia di risultati costanti



Prodotti finiti di altissima qualità



Facilità di utilizzo



Versatilità e ottimizzazione



CROISSANT PIÙ

Preparato per la produzione di
croissant, brioches e danesi

Applicazioni:
croissant classici e francesi, danesi, brioches e tanti
altri prodotti sfogliati lievitati



- Lievitazione costante
- Lavorazione veloce e semplificata, anche a macchina
- Adatto alle tecnologie del freddo

Procedimenti

	CROISSANT	BRIOCHE MESSINESE
CROISSANT PIÙ	1000 g	1000 g
LIEVITO	40 g	40-50 g
ACQUA	400-430 g	400 g
CRYSTAL SFOGLIA-CROISSANT	400 g	—
CRYSTAL CREAM-CAKE	—	50 g
PROCEDIMENTO	Impastare gli ingredienti fino ad omogeneità (l'impasto 26-28°C). Lasciare riposare coprendo con un telo di plastica per 20 min. circa a 1° ambiente. Dare una piega a 3 e una a 4. Lasciar riposare ugualmente per altri 5 min. Laminare e formare i croissant. Far lievitare in cella a 28-30°C e umidità 80% per 60-90 min. Cottura: 20 min. in forno ventilato a 160-170°C o a 180-190°C in forno statico.	Impastare gli ingredienti fino ad omogeneità. Spezzare e formare sfere da 80g e 20g. Lasciare lievitare in cella 30°C per 45 min. circa con umidità 80%, quindi porre le sfere piccole su quelle grandi e continuare la lievitazione in cella per altri 25 min. circa. Spennellare con uovo intero e cuocere per 13-15 min. a 180-190°C in forno ventilato o a 200-210°C in forno statico.

Ricetta

Mini croissant



Pasta Croissant

Croissant Più 1000 g
Uova intere 125 g
Zucchero semolato 125 g
Acqua 375 g
Lievito di birra 50 g

Per la laminazione:

Crystal Melange
Sfoglia Croissant 500 g

Unire gli ingredienti e lavorare sino ad ottenere un impasto liscio ed elastico. Lasciare riposare per 10 min. coperto con un foglio di plastica. Inserire **Crystal Melange** e dare 2 pieghe a 4. Lasciare riposare per 5 min. coperto con un foglio di plastica. Formare della dimensione voluta (20 g circa). Porre a lievitare per 60 min. circa a seconda delle dimensioni. Appena estratti dal forno lucidare con glassa di zucchero.

Crema agli agrumi

Shine 280 g
Zest di limone/arancio 20 g
Acqua 700 g

Mescolare **Shine** con acqua sino ad ottenere una massa liscia. Aggiungere le zest di agrumi e mescolare alla massima velocità.

LA SFOGLIA

Preparato per la produzione di
pasta sfoglia dolce e salata

Applicazioni:
ventagli, cannoncini, vol-au-vent, torte salate, pizzette
sfogliate



- Sfoglia regolare e croccante
- Ottimo sviluppo
- Versatile: per applicazioni dolci o salate

Procedimenti

	SVILUPPO REGOLARE millefoglie, fazzoletti, stelle	SVILUPPO FORTE cannoncini, ventagli, vol-au-vent
LA SFOGLIA	1000 g	1000 g
ACQUA	500 g	400 g
SFOGLIA CROISSANT	700 g	700 g
PROCEDIMENTO	Introdurre nell'impastatrice l'acqua e la Sfoglia ed impastare fino ad ottenere una massa liscia ed elastica. Lasciare riposare l'impasto coperto con telo di plastica per 15 min. circa. Incorporare la margarina Satin Sfoglia - Croissant e dare una piega a 3 e una piega a 4. Far riposare in frigorifero l'impasto coperto con un telo di plastica per almeno 15 minuti. Dare nuovamente due pieghe a 4. Far riposare nuovamente in frigorifero per 30 min. prima dell'utilizzo.	Introdurre nell'impastatrice l'acqua e la Sfoglia ed impastare fino ad ottenere una massa liscia ed elastica. Lasciare riposare l'impasto coperto con telo di plastica per 15 minuti circa. Incorporare la margarina Satin Sfoglia - Croissant e dare una piega a 3 e una piega a 4. Far riposare in frigorifero l'impasto coperto con un telo di plastica per almeno 15 min. Dare nuovamente una piega a 3 e una piega a 4. Far riposare nuovamente in frigorifero per 30 min. prima dell'utilizzo.

Ricetta

Vol-au-vent noci e pancetta



Vol-au-vent

Realizzare vol-au-vent seguendo il procedimento con sviluppo forte.

Base da forno

Bianco Brio Multiuso 500 g
Carnaval 35 g
Sale 2 g
Ricotta fresca 500 g

Setacciare bene la ricotta e aggiungere **Bianco Brio Multiuso** e sale. Incorporare gradualmente **Carnaval** mescolando con una spatola e facendo attenzione a non formare grumi.

Ripieno

Base da forno 500 g
Pancetta a cubetti 500 g
Rucola 2 g
Uova intere 50 g
Noci q.b.
Uovo sodo q.b.
Sale q.b.
Pepe q.b.

Sminuzzare e unire tutti gli ingredienti, incorporando da ultimo la base da forno amalgamando bene. Farcire i vol-au-vent e infornare a 200°C per 15-17 min. a seconda della dimensione.

PAN DI SPAGNA 100

Preparato per la produzione di
pan di spagna e rollé



Applicazioni:
pan di spagna, rollé, paradiso, savoiardi, africani

- Una sola montata per tutti gli ingredienti
- Elevata capacità di assorbimento della bagna
- Resa elevata

Procedimenti

	PAN DI SPAGNA	ROLLÉ AL CACAO
PAN DI SPAGNA 100	1000 g	1000 g
UOVA	600 g	1200 g
ACQUA	200 g	—
MIELE	—	50 g
SAHARA CACAO AMARO	—	50 g
PROCEDIMENTO	Introdurre gli ingredienti in planetaria dando precedenza ai liquidi e mescolare brevemente a bassa velocità sino ad ottenere una massa omogenea. Montare a velocità alta per 8-10 minuti circa. Colare in uno stampo precedentemente unto fino a ¾ della sua capacità. Cuocere in forno ventilato a 160°C o in forno statico a 180°C per 23-25 minuti.	Introdurre tutti gli ingredienti tranne il cacao in planetaria dando precedenza ai liquidi e mescolare brevemente a bassa velocità sino ad ottenere una massa omogenea. Montare a velocità alta per 8-10 minuti circa. Incorporare il cacao in polvere e colare l'impasto in una teglia di dimensioni 60x40 cm. Cuocere in forno ventilato a 200°C o in forno statico a 230°C per 5 minuti.

Ricetta

Sacher Bianca



Base pan di spagna

Pan di Spagna 100	1000 g
Uova intere	600 g
Acqua	150 g
Aroma burro	5 g

Per farcitura:

Confettura di albicocca	q.b.
-------------------------	------

Montare, in planetaria attrezzata con la frusta, **Pan di Spagna 100**, l'acqua, le uova, l'aroma burro. Colare in stampi precedentemente unti e cuocere a 200°C per 20 minuti circa. Farcire a piacere con confettura di albicocca.

Copertura

Rio Blanc	500 g
Bahia dischi bianchi	500 g
Essenza di arancio	2 g

Sciogliere i **dischi bianchi Bahia** e ammorbidire separatamente la crema **Rio Blanc**. Unire i due ingredienti e mescolare, aggiungendo da ultimo l'essenza di arancio. Porre il cake sull'apposita griglia e glassare.

PAN DI SPAGNA 50

Nucleo per la produzione di
pan di spagna e rollé



Applicazioni:
pan di spagna, rollé, paradiso, margherita, savoiardi, africani

- Una sola montata per tutti gli ingredienti
- Montata veloce e sempre stabile
- Risultato finale sicuro e costante

Procedimenti

	PAN DI SPAGNA	ROLLÉ
PAN DI SPAGNA 50	600 g	600 g
FARINA W 180-200	600 g	600 g
ZUCCHERO	800 g	1000 g
UOVA	1000 g	1200 g
ACQUA	400 g	400 g
PROCEDIMENTO	Introdurre le uova e l'acqua in planetaria attrezzata con frusta, aggiungere Pan di Spagna 50 , farina, zucchero e mescolare brevemente a bassa velocità sino ad ottenere una massa omogenea. Montare a velocità alta per 10 minuti circa. Colare in uno stampo precedentemente unto fino a ¾ della sua capacità. Cuocere in forno ventilato a 160°C o in forno statico a 180°C per 23-25 min.	Introdurre le uova e l'acqua in planetaria attrezzata con frusta, quindi aggiungere Pan di Spagna 50 , farina, zucchero e mescolare a bassa velocità sino ad ottenere una massa omogenea. Montare a velocità alta per 8-10 minuti. Colare l'impasto in una teglia di dimensioni 60x40 cm e cuocere in forno ventilato a 200°C o in forno statico a 230°C per 5 minuti.

Ricetta

Cuore di bosco



Base pan di spagna

Pan di Spagna 50	150 g
Farina di frumento	150 g
Zucchero	200 g
Uova	250 g
Satin Cream-Cake	150 g
Acqua	50 g
Rio Cacao	150 g
Confettura ai frutti di bosco	q.b.

Nella planetaria attrezzata con la frusta, montare tutti gli ingredienti ad alta velocità per 10 minuti circa. Colare negli stampi in silicone a semisfera (diametro: 10 cm circa) e iniettare un cuore di confettura ai frutti di bosco al centro. Infornare a 180°C per 25 minuti.

Glassa

Rio Cacao	q.b.
Bahia dischi fondenti	q.b.

Sciogliere i dischi di surrogato fondente **Bahia** e ammorbidire a parte **Rio Cacao**. Mescolare gli ingredienti e glassare la cupola una volta raffreddata.

FANTASY CAKE

Preparato per la produzione di
cake

Applicazioni:
torte in stampo e in teglia, plumcake, muffin, ciambelle,
amorpolenta

- Massima versatilità: può essere aromatizzato e arricchito con inclusioni
- Perfetta tenuta di farcitura e frutta in superficie
- Stabile in surgelazione

Procedimenti

	PLUMCAKE	CIAMBELLA
FANTASY CAKE	1000 g	1000 g
UOVA	450 g	700 g
OLIO VEGETALE	400 g	—
ACQUA	100 g	—
SATIN CREAM CAKE	—	500 g
PROCEDIMENTO	Introdurre uova, acqua ed olio in planetaria attrezzata con foglia, aggiungere Fantasy Cake e mescolare a media velocità per 3 minuti o sino ad ottenere una massa omogenea. Colare l'impasto negli appositi stampi fino a riempire i $\frac{3}{4}$ della loro capacità. Cuocere in forno ventilato a 155-160°C o in forno statico a 175-180°C per 35-45 minuti (pezzi da 450g).	Introdurre le uova e Fantasy Cake in planetaria attrezzata con frusta e montare a velocità medio-alta per 5 minuti circa. Incorporare la margarina e montare a velocità medio-alta per altri 7 minuti circa. Colare l'impasto negli appositi stampi precedentemente unti fino a riempire i $\frac{3}{4}$ della loro capacità. Cuocere in forno ventilato a 160-165°C o in forno statico a 180-185°C per 30 minuti circa.

Ricetta

Muffin cioccolato e noci



Muffin

Fantasy Cake	1000 g
Acqua	220 g
Olio vegetale	300 g
Uova intere	350 g
Noci tritate	500 g
Sahara Gocce 850	200 g

Mescolare in planetaria con foglia a bassa velocità per 3-4 min. tutti gli ingredienti. Colare 100 g di impasto nei pirottini e cuocere in forno rotor 160°C per 25-27 min. con immissione di vapore.

YOGO CAKE

Preparato per la produzione di
cake allo yogurt

Applicazioni:
torte in stampo e in teglia, plumcake, muffin

- Versatile e personalizzabile
- Struttura uniforme e soffice
- Perfetta tenuta di farcitura e frutta in superficie

Procedimenti

	TORTA CLASSICA	MUFFIN
YOGO CAKE	1000 g	1000 g
ACQUA	500 g	500 g
MIDA LILLY	400 g	—
OLIO VEGETALE	—	400 g
PROCEDIMENTO	Mescolare tutti gli ingredienti in planetaria 1 minuto in 1° velocità e 3 minuti in 2° velocità. Colare nello stampo unto fino a riempire i $\frac{3}{4}$. Cuocere per 45 minuti a 170°C (pezzi da 500 g).	Mescolare tutti gli ingredienti in planetaria 1 minuto a bassa velocità e 3 minuti ad alta. Colare il composto ottenuto nell'apposito stampo (800g) e cuocere per 18-20 min. a 180°C in forno statico o a 160°C nel rotor.

Ricetta

Yogo-tronchetto cacao e amaretti



Base Cake

Yogo Cake	1000 g
Acqua	500 g
Olio vegetale	400 g
Amaretti	400 g
Rio Cacao	400 g

Unire Yogo Cake, acqua e olio e mescolare in planetaria attrezzata con la foglia a bassa velocità per 3-4 min. circa. Aggiungere gli amaretti e Rio Cacao, mescolando a bassa velocità fino ad ottenere un composto omogeneo. Colare nello stampo desiderato (500g) e cuocere per 40 min. a 180°C in forno statico o a 160°C nel rotor.

MELODY

Preparato per la produzione di crema pasticcera a freddo

Applicazioni: crema pasticcera, crema chantilly, creme aromatizzate, basi semifreddo

- Gusto naturale di latte e vaniglia
- Struttura morbida e cremosa
- Senza conservanti

Procedimenti

	BASE	TUTTO LATTE	LATTE & ACQUA
MELODY	375 g	300 g	350 g
ACQUA	1000 g	—	500 g
LATTE	—	1000 g	500 g
PROCEDIMENTO	Unire Melody ad acqua e/o latte e mescolare in planetaria per 3 min. circa ad alta velocità. Far riposare per circa 3 min. poi mescolare ancora fino ad ottenere una perfetta cremosità.		

	CREMA GOLOSA	CREMA LEGGERA	CREMA RICCA	BASE SEMIFREDDO
Crema pasticcera preparata con MELODY	1000 g	1000 g	500 g	500 g
RIO GRAN TRADIZIONE/ NOCCIOCREAM/CACAO/ BLANC	100 g	—	—	—
BIANCO BRIO Speciale Pasticceria	—	300 g	—	500 g
CRYSTAL CREAM-CAKE	—	—	400 g	—
ZUCCHERO	—	—	100 g	—
*FRUTTA FRESCA	—	—	—	250-350 g
*PASTE AROMATIZZANTI	—	5-8%	—	—

*ingredienti opzionali

GLOBALCREM

Preparato per la produzione di crema pasticcera a freddo

Applicazioni: crema pasticcera, crema chantilly, creme aromatizzate, basi semifreddo

- Gusto vaniglia
- Buona spatolabilità
- Ottimo rapporto qualità-prezzo

Procedimenti

	BASE	TUTTO LATTE	LATTE & ACQUA
GLOBALCREM	400 g	350 g	300 g
ACQUA	1000 g	—	500 g
LATTE	—	1000 g	500 g
PROCEDIMENTO	Unire Globalcrem ad acqua e/o latte e mescolare in planetaria per 3 min. circa ad alta velocità. Far riposare per circa 3 min. poi mescolare ancora fino ad ottenere una perfetta cremosità.		

	CREMA GOLOSA	CREMA LEGGERA	CREMA RICCA	BASE SEMIFREDDO
Crema pasticcera preparata con GLOBALCREM	1000 g	1000 g	500 g	500 g
RIO GRAN TRADIZIONE/ NOCCIOCREAM/CACAO/ BLANC	100 g	—	—	—
BIANCO BRIO Speciale Pasticceria	—	300 g	—	500 g
CRYSTAL CREAM-CAKE	—	—	400 g	—
ZUCCHERO	—	—	100 g	—
*FRUTTA FRESCA	—	—	—	250-350 g
*PASTE AROMATIZZANTI	—	5-8%	—	—

*ingredienti opzionali

SHINE

Preparato per la produzione di crema pasticcera a freddo

Applicazioni: crema pasticcera, crema chantilly, creme aromatizzate, basi semifreddo

- Gusto agrumato
- Ottima spatolabilità, aspetto lucido
- Resistente alla cottura, non forma crepe in forno



Procedimenti

	BASE	TUTTO LATTE	LATTE & ACQUA
SHINE	400 g	300 g	325 g
ACQUA	1000 g	—	500 g
LATTE	—	1000 g	500 g
PROCEDIMENTO	Unire Shine ad acqua e/o latte e mescolare in planetaria per 3 min. circa ad alta velocità. Far riposare per circa 3 min. poi mescolare ancora fino ad ottenere una perfetta cremosità.		

	CREMA GOLOSA	CREMA LEGGERA	CREMA RICCA	BASE SEMIFREDDO
Crema pasticcera preparata con SHINE	1000 g	1000 g	500 g	500 g
RIO GRAN TRADIZIONE/ NOCCIOCREAM/CACAO/ BLANC	100 g	—	—	—
BIANCO BRIO Speciale Pasticceria	—	300 g	—	500 g
CRYSTAL CREAM-CAKE	—	—	400 g	—
ZUCCHERO	—	—	100 g	—
*FRUTTA FRESCA	—	—	—	250-350 g
*PASTE AROMATIZZANTI	—	5-8%	—	—

*ingredienti opzionali

SYMPHONY

Preparato per la produzione di crema pasticcera a caldo

Applicazioni: crema pasticcera, crema chantilly, creme aromatizzate

- Gusto tradizionale
- Struttura morbida e setosa
- Versatile: preparazione con cuoci-crema o senza



Procedimenti

	CREMA BIANCA	CREMA PASTICCERA	PROCEDIMENTO
SYMPHONY	80-100 g	80-100 g	Mescolare con la frusta una piccola quantità di latte insieme agli altri ingredienti. A parte far bollire il latte rimanente, poi versarvi il primo composto. Mantenere l'ebollizione per altri 2 min. circa, continuando a mescolare. Raffreddare velocemente e conservare in frigorifero.
LATTE	1000 g	1000 g	
ZUCCHERO	350-400 g	350-400 g	
UOVA	—	100 g	

	CREMA GOLOSA	CREMA LEGGERA	CREMA RICCA
Crema pasticcera preparata con SYMPHONY	1000 g	1000 g	500 g
RIO GRAN TRADIZIONE/ NOCCIOCREAM/CACAO/ BLANC	100 g	—	—
BIANCO BRIO Speciale Pasticceria	—	300 g	—
CRYSTAL CREAM-CAKE	—	—	400 g
ZUCCHERO	—	—	100 g
*FRUTTA FRESCA	—	—	—
*PASTE AROMATIZZANTI	—	5-8%	—

*ingredienti opzionali



CARNAVAL

Preparato per la produzione di
frittelle e fritti in genere

Applicazioni:
castagnole, zeppole, fritti di carnevale

- Alto contenuto di servizio: aggiunta di sola acqua senza tempi di riposo
- Assorbimento minimo di olio in frittura
- Personalizzabile a piacere

Procedimenti

	FRITTELLE	FRITTELLE GRAN SVILUPPO
CARNAVAL	1000 g	1000 g
ACQUA (25°C)	2000 g	1600 g
UOVA	—	500 g
OLIO DI GIRASOLE	—	200 g
PROCEDIMENTO	Mescolare gli ingredienti in planetaria attrezzata con il braccio a foglia/lira, a bassa velocità per circa 2-3 min., fino ad ottenere un impasto morbido ed omogeneo. Friggere per 4-5 minuti a 170/180°C.	Mescolare tutti gli ingredienti in planetaria col braccio a foglia per 3-4 minuti a media velocità fino ad ottenere un impasto morbido ed omogeneo. Colare la massa nell'olio e friggere a 170-180 °C per 6-7 minuti.

Ricetta

Frittelle alla ricotta



Frittelle

Carnaval	250 g
Acqua a 25°C	500 g
Ricotta	250 g
Uova	150 g
Olio di girasole	150 g

Mescolare tutti gli ingredienti in planetaria con spatola per circa 2 minuti. Colare la massa nell'olio a 170-180°C. Friggere per circa 10 minuti, girando frequentemente. Lasciar colare l'olio di frittura e spolverizzare con zucchero a velo.

Farcitura

Symphony	80 g
Latte	1000 g
Zucchero	350 - 400 g
Uova	100 g

Miscelare con una frusta una piccola quantità di latte, zucchero, uova e **Symphony**. A parte far bollire il latte rimanente poi versarvi il primo composto. Mantenere l'ebollizione per altri 2 minuti circa, continuando a mescolare. Raffreddare velocemente e farcire le frittelle.

CONFEZIONAMENTO

PRODOTTO	CODICE	FORMATO	PESO	SHELF-LIFE	CONFEZIONE	PALLETIZZAZIONE	
Croissant Più	DP03CP	Sacco	10 kg	9 mesi	Sacco 10 kg	720 kg (6 sacchi x 12 strati)	NUOVO!
La Sfoglia	DP03DA	Sacco	10 kg	9 mesi	Sacco 10 kg	720 kg (6 sacchi x 12 strati)	NUOVO!
Pan di Spagna 100	DP03CY	Sacco	10 kg	12 mesi	Sacco 10 kg	720 kg (6 sacchi x 12 strati)	NUOVO!
Pan di Spagna 50	DP03CZ	Sacco	10 kg	12 mesi	Sacco 10 kg	720 kg (6 sacchi x 12 strati)	NUOVO!
Fantasy Cake	DP03CM	Sacco	10 kg	12 mesi	Sacco 10 kg	720 kg (6 sacchi x 12 strati)	NUOVO!
Yogo Cake	DP03CU	Sacco	10 kg	12 mesi	Sacco 10 kg	720 kg (6 sacchi x 12 strati)	
Carnaval	DP03CN	Sacco	10 kg	9 mesi	Sacco 10 kg	720 kg (6 sacchi x 12 strati)	
Melody	DP05CC	Sacco	10 kg	12 mesi	Sacco 10 kg	720 kg (6 sacchi x 12 strati)	
Globalcrem	DP05CB	Sacco	10 kg	12 mesi	Sacco 10 kg	720 kg (6 sacchi x 12 strati)	
Shine	DP05CK	Sacco	10 kg	12 mesi	Sacco 10 kg	720 kg (6 sacchi x 12 strati)	NUOVO!
Symphony	DP05CJ	Sacco	10 kg	12 mesi	Sacco 10 kg	720 kg (6 sacchi x 12 strati)	NUOVO!

