

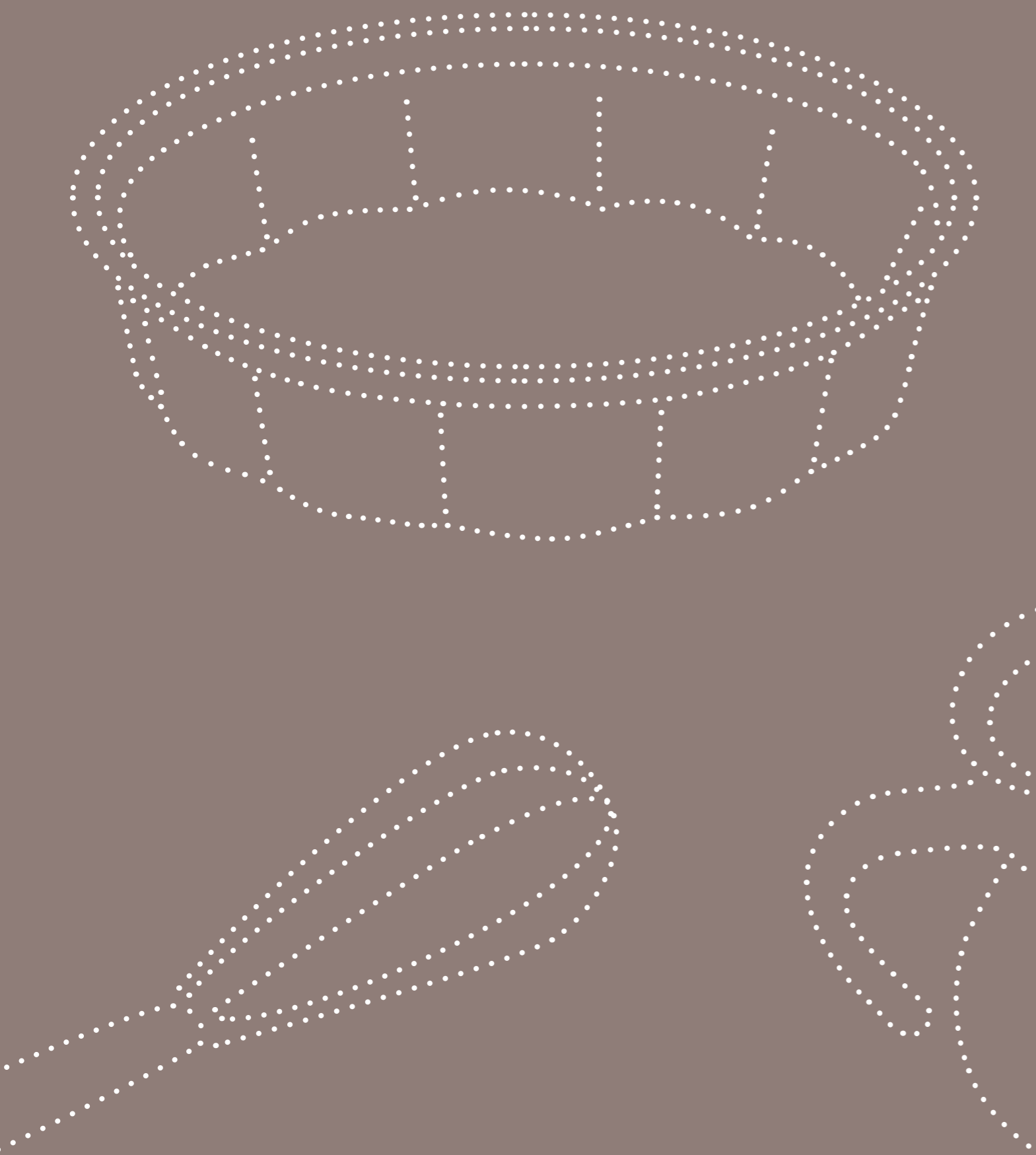
FARINE  
SEMILAVORATI



# FARINE

FARINE DI GRANO TENERO (TRITICUM AESTIVUM) TIPO '00'  
OTTENUTE DALLA MOLITURA DEI MIGLIORI GRANI ITALIANI,  
EUROPEI E NORDAMERICANI

SACCHI A VALVOLA DA 25KG





# LE FARINE PER PASTICCERIA TIPO '00'



## FROLLA

**[W 120-140]**

Farina per le preparazioni di pasticceria a base di Pasta Frolla

Farina ottenuta da particolari varietà di **Grani italiani**. Ideale per impasti rapidi, permette di ottenere una **frolla friabile e gustosa**. Consigliata per tutte le preparazioni a base di pasta frolla: **crostate, frollini, canestrelli e piccola pasticceria, biscotti secchi stampati, cialde**.



## PAN DI SPAGNA

**[W 200-220]**

Farina per le preparazioni di pasticceria a base di Pan di Spagna

Farina ottenuta da **Grani italiani ed europei selezionati**, dotata di buona **plasticità**, per impasti diretti a **lievitazione breve**. Ideale per la produzione di basi di **Pan di Spagna voluminosi, soffici e gustosi**. Consigliata per **torte, ciambelle, bignè e dolci fritti**.



## SFOGLIA

**[W 240-260]**

Farina per le preparazioni a base di Pasta Sfoglia

Farina ottenuta da **pregiati Grani europei**, dotata di **plasticità e forza**, per impasti diretti a **media lievitazione**. Ideale per ottenere una **sfoglia fragrante e leggera**, adatta a tutte le applicazioni di pasticceria dolce e salata. Consigliata per **millefoglie, ventagli, vol-au-vent, piccola pasticceria, pizzette**.



## CROISSANT

**[W 320-340]**

Farina per le preparazioni di Croissant

Farina ottenuta da **Grani europei selezionati**, ottimizzata per facilitare la **laminazione degli impasti** e per l'uso della **tecnologia del freddo**. Ideale per ottenere prodotti ben **sfogliati, voluminosi e fragranti**. Consigliata per **brioche, croissant, babà**.



## LIEVITATI

**[W 380-400]**

Farina per le preparazioni di lievitati

Farina ottenuta dalla macinazione specifica di **Grani di forza europei e nordamericani**, per impasti a **lunga lievitazione**. Ideale per ottenere **grande sviluppo del volume**. Consigliata per la preparazione di **Panettoni, Pandori, Colombe e Veneziane**.



## MANITOBA

**[W 450-500]**

Farina di forza per eccellenza per le preparazioni di lievitati

Farina ottenuta dalla macinazione dei **migliori Grani di forza nordamericani**, per impasti a **lavorazione indiretta o a lunga lievitazione**. Ideale per aumentare il **tenore proteico** e **migliorare la maglia glutinica** dei lievitati. Consigliata per la preparazione di **Panettoni, Pandori, Colombe Pasquali** di alta qualità.





# SEMILAVORATI

# I SEMILAVORATI PER PASTICCERIA

MISCELE DI FARINE PRONTE PER L'IMPASTO PER SEMPLIFICARE LA REALIZZAZIONE DEI DIVERSI TIPI DI DOLCE

SACCHI A BOCCA APERTA DA 10KG



## MIX PLUM CAKE

*Semilavorato per Plum Cake, Muffin e Ciambelle*

Miscela autolievitante dolcificata adatta alla produzione di **impasti emulsionati**. È particolarmente adatta alla produzione di **plum cake, ciambelle e muffin sviluppati**, soffici e gustosi.



## MIX PAN DI SPAGNA

*Semilavorato per Pan di Spagna*

Miscela autolievitante di farina di **grano tenero** e **amido di riso** adatta alla produzione di **impasti emulsionati**. È particolarmente adatta alla produzione di **Pan di Spagna** e **dolci soffici, friabili e gustosi**.



## BRIOMIX

*Semilavorato per Brioche e Croissant*

Miscela per la produzione di **impasti laminati per sfogliati**. È particolarmente adatta alla produzione di **brioche voluminose e croissant fragranti**.



## LIEVIMIX E LIEVIMA

*Semilavorato composto da lievito madre e preparato a lunga lievitazione*

Preparato composto da "**lievito MADRE per lievitati**" per la preparazione del pre-impasto e dal "**Mix per lievitati**" da aggiungere per lo sviluppo dell'impasto finale. Il semilavorato, contenendo tutti gli **ingredienti di base miscelati nelle giuste proporzioni**, permette una **notevole semplificazione** della preparazione con conseguente **riduzione dei tempi di lavorazione**. Durante i rinfreschi, il pasticcere può caratterizzare l'impasto con ingredienti freschi (*canditi o uvetta*) o aromi (*vaniglia, cannella*) personalizzando la ricetta secondo il proprio gusto. Particolarmente adatto per la produzione di **Panettoni, Pandori, Veneziane e Colombe**.







Strada Mantova, 13 - 46045 Marmirolo (MN) - Italy  
T. +39 0376 466 022 - F. +39 0376 467 981 - [www.molinomagri.com](http://www.molinomagri.com)

