

La DolceBeta

Panettone

La DolceBeta

Croissant

L'elevata quantità di proteine e l'ottima struttura del glutine, accompagnati da un W elevato, conferiscono a questa farina la forza bilanciata per lavorazioni lunghe. La qualità delle proteine stesse garantisce alla farina alti valori di assorbimento e stabilità durante la lievitazione. È una farina ottima per la produzione di grandi lievitati che necessitano di un impasto ben strutturato, in grado di trattenere l'aggiunta abbondante di grassi, zuccheri e frutta candita. I prodotti ottenuti presenteranno un notevole sviluppo, alveolatura fine e regolare, mantenendo inalterata per lungo tempo la sofficità.

Ideale per: panettoni, pandori, colombe e grandi lievitati in genere.

| W | P/L | PROTEINE | STABILITÀ |
|---------|-----------|-----------------|-----------|
| 390/420 | 0,55/0,65 | 14,50 / 15,50 % | ≥ 20' |

Ingredienti:

Ingredienti primo impasto
 Farina 1600 g
 Acqua 700 g
 Zucchero semolato 500 g
 Burro 200 g
 Tuorlo d'uovo 200 g
 Lievito di birra 15 g

Ingredienti secondo impasto
 Farina 400 g
 Burro 1000 g
 Tuorlo d'uovo 1000 g
 Zucchero semolato 200 g
 Miele 200 g
 Sale 15 g
 Uva sultanina 1000 g
 Canditi 1000 g
 Vaniglia 2 bacelli

Ricetta per panettone classico a 2 impasti

Mettere nell'impastatrice zucchero, acqua, lievito e burro; aggiungere la farina a pioggia e quando la maglia glutinica si sarà ben formata, aggiungere i tuorli. Lavorare la pasta fino a quando sarà liscia ed elastica (circa 20-25 minuti). Togliere l'impasto e mettere a lievitare per 12 ore a 25 °C (attendere che il volume sia triplicato). Successivamente versare l'impasto nell'impastatrice e procedere con il secondo impasto aggiungendo la farina e una volta ben incorporata unire lo zucchero, il miele, la metà dei tuorli e il burro. Solo quando anche il burro sarà ben amalgamato unire la restante metà dei tuorli. Quando l'impasto sarà omogeneo inserire i canditi e la vaniglia. Togliere l'impasto e farne porzioni del peso desiderato. Posizionare sulle assi e lasciare lievitare ed in seguito prelevarli, "arrotondarli" ed inserirli negli appositi pirattini. Lasciare lievitare fino a ¾ dello stampo (circa 5-7 ore) e tagliare a croce la superficie. Procede quindi alla cottura. Per panettoni da 1000 g, circa 50-60 minuti a 160/180 °C.

VALORI NUTRIZIONALI MEDI per 100 g di prodotto

| | |
|------------------------|----------|
| Valore energetico KJ | 1441 KJ |
| Valore energetico Kcal | 340 Kcal |
| Grassi totali | 1,9 g |
| di cui grassi saturi | 0,38 g |
| Carboidrati | 66,5 g |
| di cui zuccheri | 0,37 g |
| Fibre | 2,8 g |
| Proteine | 15 g |
| Sale | < 0,1 g |

La particolare struttura proteica di questa farina, associata a un buon rapporto tra estensibilità ed elasticità, rende l'impasto estremamente equilibrato in grado di sopportare l'aggiunta di grassi e di dare notevole sviluppo, fragranza e leggerezza al prodotto finito.

Ideale per: croissant e brioches dolci o salate, pan brioches, krapfen.

| W | P/L | PROTEINE | STABILITÀ |
|---------|-----------|-----------------|-----------|
| 370/390 | 0,50/0,60 | 14,50 / 15,50 % | ≥ 15' |

Ingredienti:

PER L'IMPASTO:
 Farina 1000 g
 Acqua 260 g
 Latte intero 260 g
 Zucchero 120 g
 Burro 120 g
 Lievito di birra 25 g
 Sale 10 g

PER LA SFOGLIATURA:
 Burro per sfogliare 500 g

PER LA SUPERFICIE:
 Uovo
 Latte
 Zucchero semolato o a velo

Ricetta base croissant sfogliati

Impastare la farina con il lievito precedentemente sciolto nell'acqua. Aggiungere latte, zucchero, sale e il burro ben ammorbidito. Fare girare in macchina per circa 7-8 minuti. Fare riposare l'impasto per una notte in frigorifero, successivamente stenderlo portandolo allo spessore di circa 8 mm, porre al centro il burro e appiattirlo fino a raggiungere lo stesso spessore e iniziare ad incorporarlo dando 3 pieghe semplici. Stendere bene la pasta ottenuta portandola ad uno spessore di circa 5 mm, tagliare in triangoli, arrotolare e lasciare lievitare per circa 1 ora a temperatura ambiente. Infornare a 170/180 °C per circa 15 minuti.

VALORI NUTRIZIONALI MEDI per 100 g di prodotto

| | |
|------------------------|----------|
| Valore energetico KJ | 1441 KJ |
| Valore energetico Kcal | 340 Kcal |
| Grassi totali | 1,9 g |
| di cui grassi saturi | 0,38 g |
| Carboidrati | 67,1 g |
| di cui zuccheri | 0,37 g |
| Fibre | 2,8 g |
| Proteine | 14,5 g |
| Sale | < 0,1 g |



CONFEZIONI:
sacco carta 25 kg



La DolceBeta

Frolla

L'impasto ottenuto con questa farina sarà resistente alla manipolazione e non si sbricolerà troppo facilmente. Per questo il prodotto finale avrà la giusta friabilità e consistenza.

Ideale per: crostate, pasta frolla e biscotti in genere.

| W | P/L | PROTEINE | STABILITÀ |
|---------|-----------|-----------------|-----------|
| 160/180 | 0,45/0,55 | 10,50 / 11,50 % | ≥ 3' |

Ingredienti:

Farina 1000 g
Burro 550 g
Zucchero 400 g
Tuorli 180 g
Sale 6 g

Ricetta base:

Amalgamare il burro in planetaria, inserire lo zucchero, il sale ed i tuorli. Quando il composto risulterà cremoso aggiungere la farina ed impastare a velocità media avendo cura di non scaldare troppo l'impasto. Togliere dalla planetaria, formare una palla, avvolgerla in una pellicola per alimenti e metterla in frigorifero per almeno un'ora. Trascorso questo tempo, potrete stenderla e realizzare i vostri dolci.



CONFEZIONI:
sacco carta 25 kg



VALORI NUTRIZIONALI MEDI per 100 g di prodotto

| | |
|------------------------|----------|
| Valore energetico KJ | 1441 KJ |
| Valore energetico Kcal | 340 Kcal |
| Grassi totali | 1,9 g |
| di cui grassi saturi | 0,38 g |
| Carboidrati | 70,6 g |
| di cui zuccheri | 0,37 g |
| Fibre | 2,8 g |
| Proteine | 11 g |
| Sale | < 0,1 g |

La DolceBeta

Sfoglia

Con questa farina si può ottenere un impasto che, grazie all'ottima qualità delle proteine e ad un buon rapporto tra estensibilità ed elasticità, trattiene molto bene i grassi ed è facilmente laminabile. I prodotti ottenuti presenteranno una sfoglia sottile e regolare.

Ideale per la produzione di: pasta sfoglia, cannoli, e sfogliatine in genere.

| W | P/L | PROTEINE | STABILITÀ |
|---------|-----------|-----------------|-----------|
| 290/320 | 0,50/0,60 | 12,50 / 13,50 % | ≥ 3' |

Ingredienti:

PASTELLO:
Farina 350 g
Acqua 220 g
Sale 10 g

PANETTO:
Farina 150 g
Burro 500 g

Ricetta base:

PASTELLO: versare nella planetaria farina, sale, acqua e impastare fino al raggiungimento di un impasto omogeneo. Togliere l'impasto dandogli una forma rettangolare e mettere in frigo.

PANETTO: ammorbidire il burro e metterlo a pezzetti in planetaria con la farina. Impastare a bassa velocità fino ad ottenere un impasto ben amalgamato. Prelevare l'impasto, stenderlo fino allo spessore di circa 1 cm e mettere in frigo.

Preparazione della pasta sfoglia: stendere il PASTELLO dando una forma rettangolare, porre al centro il PANETTO ed appiattirlo fino al raggiungimento dello spessore del pastello. Ripiegare le estremità del pastello fino a ricoprire il panetto. Stendere l'impasto fino ad uno spessore di 1,5 cm circa. Eseguire la piega a 3. Stendere nuovamente portando allo spessore di circa 1,5 cm. Eseguire la piega a 4, avvolgere in una pellicola e riporre in frigorifero per almeno un'ora prima dell'utilizzo. Successivamente eseguire ancora due o tre pieghe sul panetto e farlo riposare nuovamente in frigorifero per ancora un paio di ore. Terminato il tempo di riposo potrete utilizzare la sfoglia per preparazioni sia dolci che salate.

VALORI NUTRIZIONALI MEDI per 100 g di prodotto

| | |
|------------------------|----------|
| Valore energetico KJ | 1441 KJ |
| Valore energetico Kcal | 340 Kcal |
| Grassi totali | 1,9 g |
| di cui grassi saturi | 0,38 g |
| Carboidrati | 68,5 g |
| di cui zuccheri | 0,37 g |
| Fibre | 2,8 g |
| Proteine | 13 g |
| Sale | < 0,1 g |