GRANAiO®
Nature Based Solutions

ITA



FERMENTAZIONE LATTICA®
PATER

ETICHETTA PULITA

NUCLEO® 5+5

Mais Party

Un’esplosione di gusto e colore per pane croccante al mais

NUCLEO® 5+5

Mais Party

FERMENTAZIONE LATTICA – PATER –

ETICHETTA PULITA

Semilavorato in polvere per panificazione, per uso professionale

Con Nucleo® Mais Party ottieni un pane croccante e friabile, con **farina di mais** e **semi di girasole**. L'estruso di mais lo rende ancora più delizioso e inconfondibilmente unico. Mais Party è perfetto per sorprendere con un'esplosione di **gusto**, **croccantezza**, **colore** ed allegria.

INGREDIENTI: farina di **grano** tenero, estruso di mais (farina di mais, sale), semi di girasole, farina di **lupini**, preparazione essiccata in polvere a base di olio di semi di girasole (olio di semi di girasole, sciroppo di glucosio, proteine del **latte**); glutine di **grano**, concentrato in polvere (zafferanone, limone), enzimi, fermenti lattici vivi essiccati.
Può contenere uova, soia, semi di sesamo, senape, frutta a guscio.

DOSAGGIO: 5 kg di Nucleo® + 5 kg di farina.

CARATTERISTICHE

» 100% Clean Label
» **Con Fermenti Lattici Vivi**
» Senza E471-E472
» Con farina di mais
» Con semi di girasole ed estruso di mais
» Più croccantezza e gusto
» Versatilità di utilizzo

CONSIGLIATO PER

» Pani croccanti
» Cracker
» Grissini
» Biscotti

FORMATO - IMBALLO:

25 kg cod 140 POF - Sacco di carta
10 kg cod 1401 POF - Sacco di carta

CONSERVAZIONE:

12 mesi. Conservare in luogo fresco e asciutto. Richiudere dopo l'uso. Temperatura di conservazione: max 25°C.
Le condizioni di conservazione del prodotto ne determinano il comportamento e la resa in fase di utilizzo. Un errato stoccaggio può comprometterne le potenzialità tecniche assicurate da Il Granaio delle Idee.

RICETTA PER PANE:

INGREDIENTI

Farina di grano tenero tipo "0" 240/270 W	5.000 g
Nucleo® Mais Party	**5.000 g**
Acqua	6.500 g
Lievito	300 g
Sale	200 g

PROCEDIMENTO

Impastare la farina, Mais Party, il lievito e 5,5 L di acqua per 5 minuti circa in 1ª velocità (impastatrice a spirale). Avviare la 2ª velocità, aggiungere l'acqua restante, infine il sale e far impastare per altri 10 minuti.
Puntatura: 40 minuti in mastello.
Rovesciare l'impasto su un tavolo abbondantemente infarinato con estruso di mais e tagliare delle piccole lingue di impasto, da attorcigliare su se stesse.
Lievitazione: 50 minuti circa in cella, a 30°C con umidità.
Infornare con vapore a 210°C per 25 minuti, aprendo la valvola di sfiato vapori a metà cottura.

RICETTA PER CANESTRELLI:

INGREDIENTI

Burro	250 g
Zucchero a velo	300 g
Uova	n. 2 (90 g)
Tuorli	n. 2 (40 g)
Farina	450 g
Nucleo® Mais Party	**150 g**
Decorazione:	
Estruso di mais	
Zucchero a velo	

PROCEDIMENTO

Amalgamare il burro morbido con lo zucchero a velo e aggiungere uova e tuorli. Poi aggiungere la farina e Mais Party.
Chiudere l'impasto nella pellicola e metterlo a riposare in frigo per almeno 3 ore. Successivamente, stendere l'impasto e dare ai canestrelli la forma desiderata. Bagnare la parte superiore e ricoprire di estruso di mais. Infornare a 180°C per almeno 15 minuti.
Dopo aver sfornato i canestrelli, decorare con zucchero a velo.

Per info, ricette e supporto tecnico:
+39 0498862824 | info@igdi.it
www.ilgranaiodelleidee.com