GRANAiO®
Nature Based Solutions

ITA



FERMENTAZIONE® LATTICA
PATER

ETICHETTA PULITA

NUCLEO® 3+7

Vitaminic

**Per pani scuri dal gusto deciso,
con semi e farine tostate**

NUCLEO® 3+7

Vitaminic

FERMENTAZIONE LATTICA® – PATER –

ETICHETTA PULITA

Semilavorato in polvere per panificazione, per uso professionale

Una miscela speciale di **semi di girasole**, **di lino**, **di sesamo**, **farina di soia** e **malto d'orzo**. Questo Nucleo® è la scelta ideale per chi cerca il **gusto deciso** del pane scuro abbinato alla **raffinatezza** della tradizione italiana. Grazie alla sua formula con **Fermenti Lattici Vivi**, i prodotti da forno saranno caratterizzati da **un'impareggiabile scioglievolezza**, **un'ottima masticabilità** e una **fragranza che si mantiene a lungo**.

INGREDIENTI: semi misti (semi di girasole, semi di lino, semi di **sesamo**), farina di **grano** tenero tipo "0", farina (gritz) di **soia**, malto tostato d'**orzo**, semola rimacinata di **grano** duro, enzimi, fermenti lattici vivi essiccati.
Può contenere latte, uova, lupini, senape.

DOSAGGIO: 3 kg di Nucleo® + 7 kg di farina.

CARATTERISTICHE

» 100% Clean Label
» **Con Fermenti Lattici Vivi**
» Senza E471-E472
» Con semi e farine tostate
» Aroma tostato e maltato
» Versatilità di utilizzo

CONSIGLIATO PER

» Pagnotte
» Focacce
» Cracker
» Grissini
» Biscotti
» Croissant

FORMATO - IMBALLO:
25 kg cod 110 - Sacco di carta
10 kg cod 1101 - 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	7.000 g
Nucleo® Vitaminic	**3.000 g**
Acqua	5.500 g
Lievito	300 g
Sale	200 g

PROCEDIMENTO

Impastare tutti gli ingredienti per 5 minuti circa in 1ª velocità (impastatrice a spirale). Avviare la 2ª e impastare per altri 10 minuti.
Puntatura: 30 minuti in mastello.
Suddividere in pezzature da 250 g circa e formare a piacere.
Lievitazione: 60 minuti in cella a 30° C con umidità.
Infornare con vapore a 210°C per 30 minuti, aprendo la valvola di sfiato vapori a metà cottura.

RICETTA PER CROISSANT:

INGREDIENTI

Farina di grano tenero tipo "0" 270 W	1.500 g
Nucleo® Vitaminic	**500 g**
Acqua	800 ml
Uova intere	200 g
Zucchero semolato	150 g
Burro	150 g
Lievito	90 g
Sale	30 g
Sfogliatura: burro piatto per incasso	1.000 g

PROCEDIMENTO

Impastare in 1ª velocità tutti gli ingredienti tranne il burro per circa 5 minuti. Quando l'impasto ha preso massa, avviare la 2ª velocità per circa 10 minuti aggiungendo il burro a temperatura ambiente e portare l'impasto a completa formatura. Riporre l'impasto a riposare su una marna (con coperchio) in frigo a 4-5° C per 12 ore circa.
Sfogliare la pastella con 1 kg di burro piatto per incasso. Effettuare una piega da 3 e una da 4, oppure tre pieghe da 3.
Posizionare la pastella appena sfogliata su un piano di lavoro, tagliare in triangoli del peso di 70-80 g e formare.
Lasciare lievitare in cella a 27°C con 80% di umidità per circa 3 ore.
Cospargere la superficie dei croissant con uova, per una doratura migliore.
Infornare senza vapore a 180°C per 12-15 minuti, in base alla pezzatura dei croissant.

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