

ØØ MANITOBA

W 430



Principali usi consigliati

Particolarmente consigliata nel primo impasto dei grandi lievitati.

Tipi di lavorazione

Impasti ricchi con tempi lunghi di lievitazione (panettone, Pandoro, Veneziane, Colombe, ecc.).

Caratteristiche chimico-fisiche

Umidità: max 15,5%
Ceneri ss: max 0,55%
Proteine: min 15%
Glutine secco: min 13%

Caratteristiche reologiche

Alveogramma Chopin:
W min. 430 - P/L 0,50 - 0,70
Stabilità farinografica
Brabender: min 25'
Falling Number Hagberg: min 300"

ØØ LIEVITATI

W 380 - 400



Principali usi consigliati

Particolarmente adatta per la produzione dei grandi lievitati.

Tipi di lavorazione

Impasti ricchi di grassi, zuccheri, uova e tempi lunghi di lievitazione (panettone, Pandoro, Veneziane, Colombe, ecc.).

Caratteristiche chimico-fisiche

Umidità: max 15,5%
Ceneri ss: max 0,55%
Proteine: min 14,5%
Glutine secco: min 12%

Caratteristiche reologiche

Alveogramma Chopin:
W 380 - 400 - P/L 0,40 - 0,60
Stabilità farinografica
Brabender: 18' - 22'
Falling Number Hagberg: min 300"

ØØ CROISSANT

W 320 - 340



Principali usi consigliati

Particolarmente adatta per la produzione di gustosi croissant e deliziose paste sfogliate.

Tipi di lavorazione

Ideale per impasti sfogliati con burro o margarina: dai croissant classici alla francese, ai cornetti all'italiana, dai volau-vent ai cannoncini, manine, ventagli ecc.

Caratteristiche chimico-fisiche

Umidità: max 15,5%
Ceneri ss: max 0,55%
Proteine: min 14%
Glutine secco: min 11,5%

Caratteristiche reologiche

Alveogramma Chopin:
W 320 - 340 - P/L 0,40 - 0,60
Stabilità farinografica
Brabender: 14' - 18'
Falling Number Hagberg: min 300"

ØØ PAN DI SPAGNA

W 220 - 240



Principali usi consigliati

Particolarmente adatta per la produzione di soffici pan di spagna, deliziose ciambelle, delicati bomboloni, ecc.

Tipi di lavorazione

Ideale per le paste battute tipo pan di spagna, maddalene, paste paradiso, biscotteria montana, ciambelle, lievitati tipo bomboloni, ecc.

Caratteristiche chimico-fisiche

Umidità: max 15,5%
Ceneri ss: max 0,55%
Proteine: 12% - 13%
Glutine secco: 9% - 10%

Caratteristiche reologiche

Alveogramma Chopin:
W 220 - 240 - P/L 0,40 - 0,60
Stabilità farinografica
Brabender: min 8'
Falling Number Hagberg: min 280"

ØØ FROLLA

W 150 - 160



Principali usi consigliati

Ideale per la produzione di friabili paste frolle e frollini, biscotteria in genere.

Tipi di lavorazione

Adatta per tutte le paste frolle, ma anche per le paste battute ricche di burro, uova, zuccheri come: plum cakes, muffins, dolce varese o amorpolenta.

Caratteristiche chimico-fisiche

Umidità: max 15,5%
Ceneri ss: max 0,55%
Proteine: 10% - 11%
Glutine secco: 7% - 8%

Caratteristiche reologiche

Alveogramma Chopin:
W 150 - 160 - P/L 0,40 - 0,60
Stabilità farinografica
Brabender: min 4'
Falling Number Hagberg: min 220"