

Dolce

_ MADRE _

MONDO
*Lievito
Madre*



MONDO Lievito Madre

I prodotti di MONDO LIEVITO MADRE sono più di un semplice ingrediente: sono il segreto meglio custodito dei professionisti dell'Arte Bianca. "Lievito Madre" è sinonimo di tradizione ed artigianalità e nell'Arte Bianca è utilizzato per la produzione di pane, prodotti da forno e prodotti da forno dolci lievitati secondo la più antica tradizione.

Il nostro processo di produzione segue fedelmente il metodo tradizionale partendo da farina di grano tenero e acqua e affidando la gestione dei rinfreschi del Lievito Madre ai nostri appassionati lievitisti, appositamente formati. Questo permette uno sviluppo ottimale di lieviti e batteri lattici, rendendo il nostro Lievito Madre un autentico scrigno di sapori.

Dopo un'attenta cura e una lenta maturazione, il nostro Lievito Madre si presenta in una forma disidratata, un vero e proprio "letargo", che mantiene intatte tutte le sue inconfondibili qualità. Questo prezioso ingrediente sarà in grado di conferire ai prodotti da forno una sofficità, un sapore e un profumo ineguagliabili.

Siamo lieti di invitarvi a unirvi a noi in un viaggio di scoperta attraverso il mondo del Lievito Madre. Lasciatevi ispirare dalle sue molteplici sfaccettature e dalle sue magiche trasformazioni e scoprite come questo elemento essenziale dell'Arte Bianca possa trasformare il pane, i prodotti da forno e i dolci lievitati in autentiche opere d'arte.

MONDO LIEVITO MADRE, dove la tradizione e l'artigianalità si uniscono per creare prodotti unici e straordinari.





MONDO
Lievito
Madre

Dolce

_ MADRE _



Con le sue caratteristiche uniche e risultati sorprendenti, DOLCE MADRE, prodotto a base di Lievito Madre, è l'alleato insostituibile per ottenere dolci perfetti e irresistibili. Ecco perché DOLCE MADRE è la scelta vincente per ogni impasto dolce:

Lievitazione controllata: grazie al suo Lievito Madre, DOLCE MADRE garantisce una lievitazione controllata, garantendo che i vostri impasti crescano uniformemente senza creare sacche d'aria indesiderate.

Sviluppo ottimale: DOLCE MADRE stimola uno sviluppo perfetto dei vostri prodotti durante la lievitazione, donando una forma definita ed invitante a ogni prelibatezza che sforna il tuo forno.

Versatilità assicurata: DOLCE MADRE si adatta perfettamente a una vasta gamma di impasti dolci, dai classici cornetti italiani, alle golose veneziane e danesi offrendo infinite possibilità di sperimentazione.

Aroma e colorazione perfetti: la magia di DOLCE MADRE non si limita alla lievitazione. I vostri prodotti finiti saranno un tripudio per i sensi grazie all'ottimo profumo, all'aroma irresistibile e alla colorazione invitante ottenuti grazie all'utilizzo di DOLCE MADRE.

Impasti facilmente lavorabili: DOLCE MADRE permette di semplificare la lavorazione dell'impasto e ottenere risultati eccellenti.

Scegliete DOLCE MADRE e renderete i vostri dolci semplicemente irresistibili.

Il Fantasioso



Il Fantasioso

Sfizioso croissant con
DOLCE MADRE e
MALTOINPASTA IREKS

Farina di grano tenero	10,000 kg
DOLCE MADRE	0,500 kg
MALTOINPASTA IREKS	0,300 kg
Burro	2,000 kg
Zucchero	1,200 kg
Sale	0,200 kg
Lievito	0,500 kg
Latte	4,800 l
<hr/>	
Totale impasto	19,500 kg

Impasto: 7 minuti in 1ª velocità + 5 minuti in 2ª velocità (spirale)

Temperatura impasto: ca. 22 °C

Riposo impasto: 15 minuti

Lavorazione: dopo la fase di riposo laminare la pasta incorporando 0,250 - 0,300 kg di margarina o burro da sfoglia, dare 2 pieghe a 4 (far riposare l'impasto per pochi minuti tra una piega e l'altra)

Riposo intermedio: dopo la seconda piega lasciar riposare l'impasto in frigorifero per ca. 60 minuti

Pezzatura: stendere l'impasto fino allo spessore di 3 mm, quindi tagliare dei triangoli di pasta con base 12 cm e altezza 25 cm e formare i croissant

Lievitazione finale: lasciar lievitare a 28 °C e 75 % U.R. per 90 minuti

Cottura: cuocere a 180 °C per ca. 20 minuti





L'Adorabile



L'Adorabile

Soffice brioche con
DOLCE MADRE

Farina di grano tenero "di forza"	10,000 kg
DOLCE MADRE	0,500 kg
Burro	2,000 kg
Zucchero	1,500 kg
Uova	1,000 kg
Sale	0,200 kg
Lievito	0,400 kg
Acqua, ca.	3,500 l
<hr/>	
Totale impasto	19,100 kg

- Impasto:** 3 minuti in 1^a velocità + 13 minuti in 2^a velocità (spirale). Dopo 5 minuti in 2^a velocità aggiungere lentamente il burro morbido, ma non fuso
- Temperatura impasto:** ca. 27 °C
- Riposo impasto:** arrotondare l'impasto e lasciarlo riposare 30 minuti a temperatura ambiente, coperto con un telo di plastica
- Lavorazione:** brioche: spezzare l'impasto in egual numero di pastelle da 0,050 kg e 0,020 kg, quindi arrotondare. Porre le pastelle da 0,050 kg negli appositi stampi precedentemente unti e far lievitare in cella di lievitazione. Disporre le pastelle da 0,020 kg in frigorifero coperte con telo di plastica. Dopo ca. 30 minuti, schiacciare il centro delle pastelle più grandi e adagiarci dentro le pastelle più piccole. Ultimare quindi la lievitazione
- Lievitazione finale:** in cella di lievitazione a 35 °C e 75 % U.R. per 70 - 80 minuti. Lasciare le brioche a temperatura ambiente per ca. 10 minuti, quindi lucidare ed infornare
- Cottura:** infornare a 200 °C senza vapore e cuocere per ca. 18 minuti

