



Master Martini



MIX PER PANIFICAZIONE



**FiorFiore**

PANIFICAZIONE



Master Martini

# FiorFiore

PANIFICAZIONE



## INDICE



### PANI TRADIZIONALI

Unico .....	4
Pugliese .....	5
Baguette .....	6
Tartù .....	7
Arabo all'avena .....	8
Bocconcino .....	9
Soffypan 100 .....	10
Pizza .....	11
Crackers .....	12



### PANI CEREALI E SEMI

Curcumino .....	14
Azteco .....	15
Pan Casale .....	16
Pan&farro .....	17
Multicereali .....	18
Soia .....	19
Soia 50 .....	20
Segale .....	21
Grani Bianchi .....	22
Grani Neri .....	22



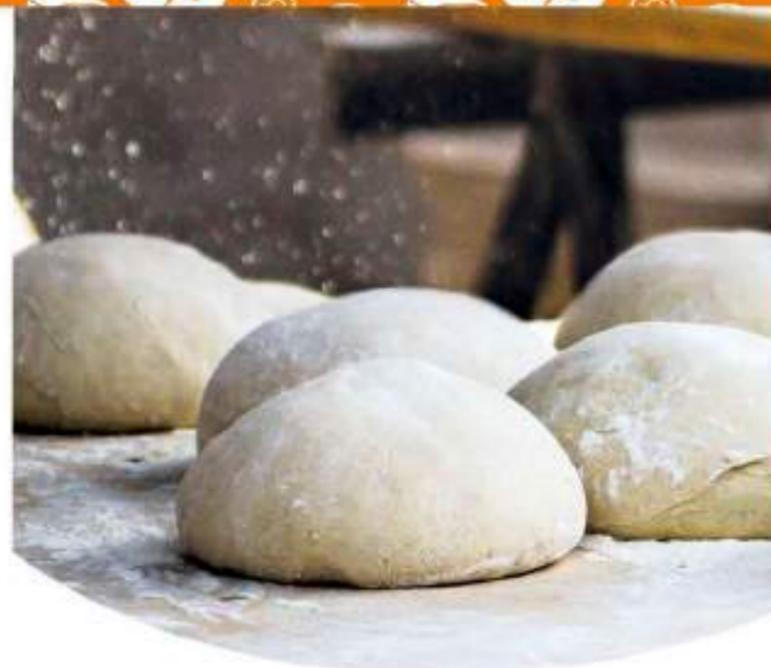
### MIGLIORATORI

Virtus .....	24
Logic .....	24
Control .....	24
Diretto .....	25
Freeze .....	25
Robur .....	26
Lecimaster .....	26



### COADIUVANTI

Madrevis .....	27
Lievi-nat .....	27
Natural Master Plus .....	28
Agile .....	28
Brio .....	29
Asset .....	29



**"Qualità,  
tecnologia e facilità,  
per il massimo delle prestazioni  
e della creatività"**



**FiorFiore è la linea di semilavorati in polvere  
caratterizzati da ingredienti con un elevato  
contenuto tecnologico ed innovativo.**

Le materie prime vengono accuratamente selezionate e predosate per offrire la massima garanzia del risultato finale, in termini sia di prestazioni in fase di lavorazione, sia di caratteristiche organolettiche del prodotto finito. La gamma si compone di prodotti professionali specifici per tutte le diverse lavorazioni e ad alto contenuto di servizio: perfettamente bilanciati, sono contraddistinti da elevata facilità d'uso senza rinunciare alla qualità tipica del buon pane artigianale.

**FiorFiore Panificazione** supporta il professionista dell'arte bianca con prodotti d'eccellenza nella produzione di pane e altre proposte di panificazione. Tutte le formulazioni dei prodotti in gamma sono state studiate e sviluppate dalla nostra Ricerca secondo le più recenti tecnologie, alla costante ricerca della qualità e del massimo servizio che da sempre contraddistinguono l'offerta **Master Martini**.

## Perché scegliere FiorFiore?

La linea FiorFiore risponde alle tantissime esigenze dell'artigiano, perché assicura:

- materie prime selezionate, di altissima qualità
- risultati costanti e controllati, per ridurre gli sprechi
- facilità di lavorazione
- risparmio di tempo e lavoro
- flessibilità e tolleranza in lavorazione
- efficienza ed ottimizzazione



## PANI TRADIZIONALI

Master Martini  
**FiorFiore**  
PANIFICAZIONE

**CARATTERISTICHE**

- ✓ Con lievito madre
- ✓ Senza emulsionanti
- ✓ Estremamente versatile, adatto alla preparazione di pane condito

### Unico **NUOVO**

Per la produzione di tutti i tipi di pane bianco. Un unico prodotto per tutte le ricette della tradizione regionale. Il lievito madre contribuisce a preservare la freschezza ed esalta il gusto e il profumo del pane. L'assenza di emulsionanti permette di preparare un ottimo pane con etichetta pulita, per soddisfare anche i consumatori più esigenti.

#### CASARECCIO

Unico	1000 g
Acqua	600-700 g
Lievito di birra	30 g
Per la decorazione: Grani Neri	q.b.

Impastare tutti gli ingredienti, tranne il lievito di birra, per 5 min. a bassa velocità, quindi aggiungere il lievito e impastare per altri 6 min. ad alta, fino ad ottenere un impasto uniforme. Far riposare l'impasto a temperatura ambiente per 20-30 min. coperto con un telo di plastica. Spezzare del peso desiderato (per un pane casareccio

cotto da 500 g, considerare pezzature da 600 g) e formare, inumidire e decorare la superficie con FiorFiore Grani Neri e porre a lievitare in cella a 30°C e 75% U.R. per 60-75 min. incidere a piacere la superficie e cuocere a 210°C per 40 min., di cui gli ultimi 5 min. con valvola aperta.

#### CIABATTA

Unico	1000 g
Acqua	650-700 g
Lievito di birra	30 g

Impastare tutti gli ingredienti, tranne il lievito, per 4 min. a bassa velocità, quindi aggiungere il lievito e impastare per altri 6 min. ad alta, fino ad ottenere un impasto uniforme. Far riposare per 60 min. a temperatura ambiente in una bacinella coperta con un telo di plastica.

Spezzare e formare a piacere, poi far lievitare in cella a 30°C e 75% U.R. per 80-90 min. Cuocere a 210°C dando vapore iniziale, per 22-23 min. per pezzature da 100 g / 30-35 min. per pezzature da 300 g.

### Le ricette di FiorFiore Panificazione



**Il rispetto della tradizione attraverso la selezione delle migliori materie prime, per panificati che rispecchino l'eccellenza artigianale italiana.**



## Pani Tradizionali

L'ampia gamma di mix per **Pani Tradizionali** FiorFiore raccoglie prodotti ottenuti solamente dalle materie prime migliori, accuratamente selezionate e miscelate insieme in modo bilanciato, per ottenere un pane dal sapore autentico. Ricette pensate nel rispetto della tradizione italiana e arricchite da elevati

contenuti innovativi e di servizio. Ideali per la preparazione di tutti i tipi di pane: dal casareccio al pugliese, dal pane stampato al pane morbido, dalla baguette al pane arabo, i mix per **Pani Tradizionali** FiorFiore lavorano al fianco del panificatore per ottenere sempre la massima qualità.



#### SAPORE PIZZA

Unico	1000 g
Polpa di pomodori pelati	300 g
Olio extravergine di oliva	100 g
Acqua	100 g
Lievito di birra	40 g
Sale	3 g
Origano	q.b.

Condire la polpa di pomodori con il sale e l'origano. Impastare poi insieme a tutti gli ingredienti per 5 minuti a bassa velocità e 5 minuti ad alta o comunque fino ad ottenere un impasto omogeneo. Lasciar riposare l'impasto per circa 30 minuti a temperatura ambiente. Formare una pagnotta da 400-500 g e far lievitare in cella a 30°C con umidità 75% per circa 30-40 minuti. Cuocere a 180-190°C con vapore per 35-40 minuti a seconda della pezzatura.



## PANI TRADIZIONALI

### Pugliese

Per la produzione di pane a base di semola di grano duro, particolarmente adatto per pezzature medio-grandi. La semola rimacinata di grano duro conferisce il tipico profumo del buon pane meridionale e l'assenza di emulsionanti assicura prodotti in linea con i moderni stili di consumo.

#### PANE PUGLIESE

Pugliese	1000 g
Acqua	600 g
Lievito di birra	30 g
Naturalife	50 g

Impastare gli ingredienti per 4 min. a bassa velocità e 6 min. ad alta unendo l'acqua poco alla volta. Lasciar riposare l'impasto per circa 45-60 min. Formare tondo o a filone e far lievitare in cella a 30°C con umidità 75% per circa 60 min. poi incidere a piacere. Cuocere a 200°C senza vapore.



#### MAFALDA SICILIANA

Pugliese	1000 g
Acqua	550-600 g
Lievito di birra	40 g

Impastare tutti gli ingredienti, tranne il lievito, per 4 min. a bassa velocità, quindi aggiungere il lievito e impastare per altri 6 min. ad alta, fino ad ottenere un impasto uniforme. Spezzare subito del peso di 150 g. allungare a mano e formare una serpentina ripiegata 4/5 volte, lasciando un'estremità abbastanza

lunga da sovrapporre alla serpentina stessa. Inumidire la superficie e passare le forme nel sesamo. Posizionare sulle teglie o sui telai e porre a lievitare in cella a 30°C e 75% U.R. per 60 min. Cuocere in forno a 210°C per 20 min., dando vapore iniziale.

#### MERIDIONE SPEZIATO

Pugliese	1000 g
Lievito di birra	40 g
Acqua	700 g
Naturalife	80 g
Curry	10 g
Pomodorini secchi	150 g

Impastare tutti gli ingredienti tranne i pomodorini secchi per 4 minuti a bassa velocità e 5 minuti ad alta o comunque fino ad ottenere un impasto omogeneo, unendo l'acqua poco alla volta. Aggiungere i pomodorini secchi e impastare un altro minuto. Lasciar riposare l'impasto per circa 45-60 minuti. Formare tondo o a filone e far lievitare in cella a 30°C con umidità 75% per circa 60 minuti. Cuocere a 190°C con vapore.



## PANI TRADIZIONALI

### Baguette

Mix completo per la preparazione di pane di tipo baguette. Il corretto bilanciamento enzimatico garantisce una lavorazione più agevole dell'impasto e una tenuta migliore in lievitazione.

#### BAGUETTE

Baguette	1000 g
Acqua	500 - 600 g
Lievito di birra	35 g

Impastare gli ingredienti per 3 minuti a bassa velocità e 6 minuti ad alta velocità. Lasciar riposare l'impasto per 15 minuti. Formare le baguette e porle a lievitare in cella, a 30-32°C, per circa 75-90 minuti. Incidere la superficie con tagli obliqui e cuocere a 200°C per circa 25-30 minuti, con vapore.



#### BAGEL SALE & PEPE

Baguette	1000 g
Acqua	600 g
Lievito di birra	30 g
Olio extravergine di oliva	5 g
Sale rosa dell'Himalaya	5 g
Pepe nero	5 g
Basilico	5 g

Lavorare tutti gli ingredienti fino ad ottenere un impasto omogeneo, poi lasciare puntare per circa 10 minuti. Formare palline da 100 g e farle riposare per altri 10 minuti, dopodiché fare un buco al centro ed allargare (tipo ciambella). Lasciare lievitare per circa 60 minuti poi infornare con vapore iniziale.





## PANI TRADIZIONALI



### CARATTERISTICHE

- ✓ Con fiocchi e farina di mais e fiocchi di avena
- ✓ Forte spinta iniziale per un pane leggero e fragrante
- ✓ Ideale anche per pane condito

## Tartù

Per la produzione di pane stampato, per esempio di tipo tartaruga.

### PANE CONDITO

Tartù	1000 g
Acqua	540 g
Lievito di birra	25 g
Olio extravergine di oliva	30 g

Impastare gli ingredienti per 5 min. a bassa velocità e 8 min. ad alta o comunque fino ad ottenere un impasto omogeneo. Lasciar riposare l'impasto per circa 5-10 min. Formare e far lievitare su tavola ben infarinata per circa 60 min. Cuocere a 220-230°C per circa 25 min.

### TARTARUGA

Tartù	1000 g
Acqua	550 g
Lievito di birra	40 g

Impastare gli ingredienti per 4 min. a bassa velocità e 6 min. ad alta o comunque fino ad ottenere un impasto omogeneo. Formare subito i pastoni del peso voluto, spezzare, formare il filoncino e passarlo dritto formando il

bauletto oppure formare il bauletto con il gruppo automatico. Lasciar riposare l'impasto per circa 30 min. e stampare con l'apposito stampo. Far lievitare per circa 60-75 min. Cuocere a 210°C con vapore.



## PANI TRADIZIONALI



### CARATTERISTICHE

- ✓ Con il 10% di fiocchi d'avena
- ✓ Pane soffice e rigonfio, vuoto all'interno
- ✓ Grande facilità di lavorazione

## Arabo all'avena

Per la produzione di pane arabo o pita greca con fiocchi di avena.

### CIABATTA

Arabo all'avena	1000 g
Acqua	600-650 g
Lievito di birra	40 g

Impastare gli ingredienti per 4 min. a bassa velocità e 6 min. ad alta o comunque fino ad ottenere un impasto omogeneo. Lasciar riposare la pasta per circa 30-40 min. in una bacinella unta. Formare e far lievitare in cella per circa 60-75 min. a 30°C con umidità 75%. Infornare a 220°C con vapore.

### PANE ARABO

Arabo all'avena	1000 g
Acqua	550 g
Olio extravergine di oliva	50 g
Lievito di birra	40 g

Impastare gli ingredienti per 3 min. a bassa velocità e 6 min. ad alta o comunque fino ad ottenere un impasto omogeneo. Lasciar riposare la pasta per circa 30 min. Spezzare e arrotolare. Far riposare nuovamente per 15-20 min.

e stirare con sfogliatrice o formatrice a forma di disco con spessore 6 mm. Far riposare in cella per circa 15-20 min. a 30°C con umidità 75%. Capovolgere le forme e infornare a 250°C per 6 minuti circa.

## Le ricette di FiorFiore Panificazione

### TARTARUGA PECORINO E NOCE MOSCATA

Tartù	1000 g
Acqua	550-600 g
Lievito di birra	40 g
Olio extravergine di oliva	30 g
Pecorino stagionato	200 g
Noce moscata	5 g

Impastare gli ingredienti per 4 minuti a bassa velocità e 6 minuti ad alta o comunque fino ad ottenere un impasto omogeneo. Formare subito i pastoni del peso voluto, spezzare, formare il filoncino e passarlo dritto formando il bauletto oppure formare il bauletto con il gruppo automatico. Lasciar riposare l'impasto per circa 30 minuti e stampare con l'apposito stampo. Far lievitare per circa 60-75 minuti. Cuocere a 210°C con vapore.



## Le ricette di FiorFiore Panificazione

### GARLIC BAGUETTE

Arabo all'avena	1000 g
Acqua	600 g
Lievito di birra	40 g
Olio extravergine di oliva	50 g

#### Per aromatizzare

Burro	q.b.
Aglio	q.b.

Impastare gli ingredienti per 3 minuti a bassa velocità e 6 minuti ad alta o comunque fino ad ottenere un impasto omogeneo. Lasciar riposare la pasta per circa 30 minuti. Spezzare, formare e far riposare in cella per circa 30 minuti a 30°C con umidità 75%. Tagliare la superficie con le forbici a intervalli regolari e spostare la pasta a destra e sinistra in senso alternato. Tritare l'aglio e unirlo al burro fuso, poi spennellare la baguette. Infornare a 200°C per 30 minuti con vapore. Una volta sfornato, spennellare nuovamente.





## PANI TRADIZIONALI

### Bocconcino **NUOVO**

Per la produzione di pane morbido a base di semola, avena, orzo e latte.

#### BOCCONCINI

Bocconcino	1000 g
Acqua	550 g
Lievito di birra	40 g
Olio extravergine di oliva	50 g

Impastare gli ingredienti per 3 min. a bassa velocità e 7 min. ad alta, o comunque fino ad ottenere un impasto omogeneo. Lasciar riposare l'impasto per circa 30 min. poi formare i bocconcini. Lasciarli lievitare in cella, a 30°C con umidità 75% per circa 60-70 min. Cuocere per circa 15-20 min. a 200°C.



#### CARATTERISTICHE

- ✓ Si mantiene morbido a lungo
- ✓ Gusto ricco ed equilibrato
- ✓ Ideale per panini morbidi da farcire



## PANI TRADIZIONALI

### Soffypan 100

Per la produzione di pane morbido con latte e strutto.

#### PANINI MORBIDI

Soffypan 100	1000 g
Acqua	400-450 g
Lievito di birra	50 g

Impastare gli ingredienti per 3 min. ad alta velocità e 6 min. a bassa o comunque fino ad ottenere un impasto omogeneo. Lasciar riposare l'impasto per circa 10 min., quindi procedere alla formatura. Far lievitare in cella, a 30-32°C e 75% di umidità per circa 60-90 min. Cuocere a 200°C per circa 15 min. con vapore.



#### CARATTERISTICHE

- ✓ Prodotti finiti molto morbidi e gustosi
- ✓ Crosta dorata e profumata
- ✓ Versatile: ideale anche per torte e focacce salate, panini da hamburger e sandwich, pasta brisé, pizette, croissant salati.

### Le ricette di FiorFiore Panificazione

#### BOCCONCINI MULTISEMI

Bocconcino	1000 g
Acqua	550 g
Grani Neri	100 g
Lievito di birra	40 g
Olio extravergine di oliva	50 g

Impastare gli ingredienti per 3 minuti a bassa velocità e 7 minuti ad alta, o comunque fino ad ottenere un impasto omogeneo. Lasciar riposare l'impasto per circa 30 minuti. Formare filoncini da 100-200 g e farli riposare per circa 25-30 minuti poi dare la forma desiderata. Porre a lievitare in cella, a 30°C con umidità 75% per circa 60-70 minuti. Cuocere a 200°C per circa 15-20 minuti.



### Le ricette di FiorFiore Panificazione

#### MUFFIN SALATI

Soffypan	1000 g
Acqua	400-450 g
Lievito di birra	50 g
Pancetta affumicata	150 g
<b>Per la decorazione</b>	
Pancetta affumicata	q.b.
Provola affumicata	q.b.

Impastare gli ingredienti per 3 minuti ad alta velocità e 6 minuti a bassa o comunque fino ad ottenere un impasto omogeneo. Lasciar riposare l'impasto per circa 10 minuti, quindi formare sfere da 60-70 g e posizionarle sul fondo di stampi per muffin. Far lievitare in cella a 30-32°C per circa 60-90 minuti. Fare un taglio a croce con le forbici e riempire con cubetti di pancetta e provola. Cuocere a 200°C per circa 15 minuti con vapore.





## PANI TRADIZIONALI

### Pizza

Per la produzione di pizza e focaccia.

#### PIZZA IN TEGLIA

Pizza	1000 g
Acqua	600 g

Impastare tutti gli ingredienti per 5 min. a bassa velocità e 5 min. ad alta. Spezzare e formare pezzi da 800/900 g e lasciar riposare gli stessi per 30 min. Stirare i pezzi su teglie 60x40 in 2 o 3 volte e farcire a piacere. Mettere a lievitare in cella per 60-75 min. circa. Infornare a 210°C e cuocere per 15 min. circa con vapore. Se si desidera ricorrere alla tecnologia del freddo, appena formate le pizze, mettere in frigo a +4°C e infornare dopo 10-12 ore.

**Master Martini**  
**FiorFiore**  
PANIFICAZIONE

**CARATTERISTICHE**

- ✓ Oli e grassi vegetali non idrogenati
- ✓ Versatile e personalizzabile
- ✓ Pizza alta e morbida



## PANI TRADIZIONALI

### Crackers

Per la produzione di cracker, grissini e altri sostitutivi del pane. Un prodotto versatile che si presta a moltissime applicazioni differenti.

#### CRACKER

Crackers	1000 g
Lievito di birra	60 g
Acqua	450 g
Olio extravergine di oliva	80 g

Impastare gli ingredienti per 3 min. a bassa velocità e 6 min. ad alta, fino ad ottenere un impasto elastico ed omogeneo. Lasciar riposare per circa 30 min. Formare pezzi da circa 550 g. Stendere l'impasto con la sfogliatrice, adagiarlo sulla teglia 60x40 cm, ungerlo con olio e forare con bucafoglia. Tagliare in quadri delle dimensioni volute, cospargere con sale e porre a lievitare in cella, a 30°C, per circa 45-60 min. Cuocere a 200-220°C per 12-15 min. con vapore.

**Master Martini**  
**FiorFiore**  
PANIFICAZIONE

**CARATTERISTICHE**

- ✓ Con grassi vegetali non idrogenati
- ✓ Prodotti finiti croccanti e friabili
- ✓ Colorazione dorata



### Le ricette di FiorFiore Panificazione

#### LINGUE DI PIZZA

Pizza	1000 g
Farina di frumento	500 g
Acqua	600 g
Olio extravergine di oliva	50 g

Impastare tutti gli ingredienti per 5 minuti a bassa velocità e 5 minuti ad alta. Spezzare e formare filoncini da 300 g e lasciar riposare gli stessi per 30 minuti. Stirare su teglie in 2 o 3 volte e farcire a piacere. Mettere a lievitare in cella per 60-75 minuti circa. Infornare a 210°C e cuocere per 15 minuti circa.



#### FOCACCIA

Crackers	1000 g
Acqua	450-500 g
Olio vegetale	100 g
Lievito di birra	50 g

Impastare tutti gli ingredienti per 4 min. a bassa velocità e altri 6 min. ad alta o comunque fino ad ottenere un impasto omogeneo. Formare filoni rettangolari da 400/500 g e lasciar riposare 30 min. Stirare (2 pezzi) e posizionare su teglia 60x40 cm. Spennellare con olio e farcire a piacere. Lasciar lievitare per 60/90 min. a 30°C con umidità 80%. Infornare con vapore a 200/210°C.

### Le ricette di FiorFiore Panificazione

#### CRACKER FANTASIA

Crackers	1000 g
Lievito di birra	60 g
Acqua	450 g
Olio extravergine di oliva	80 g

##### Per aromatizzare

Erba cipollina	10-15 g/kg
Erbe provenzale	10-15 g/kg
Sesamo	100 g/kg
Papavero	100 g/kg
Olive macinate	250 g/kg
Rosmarino secco	40 g/kg
Peperoncino	a piacere

Impastare gli ingredienti per 3 minuti a bassa velocità e 6 minuti ad alta, fino ad ottenere un impasto elastico ed omogeneo. Lasciar riposare per circa 30 minuti. Formare pezzi da circa 550 g. Stendere l'impasto con la sfogliatrice, adagiarlo sulla teglia, ungerlo con olio e forare con bucafoglia. Tagliare in quadri delle dimensioni volute, cospargere con sale e porre a lievitare in cella, a 30°C, per circa 45-60 minuti. Cuocere a 200-220°C per 12-15 minuti.





## PANI CEREALI & SEMI



### Curcumino **NUOVO**

Mix completo per la preparazione di pane alla curcuma, spezia sempre più apprezzata per le numerose proprietà benefiche. Focchi di segale e semi di girasole rendono la ricetta ancora più ricca e gustosa. Curcumino contiene lievito naturale ed è privo di emulsionanti e coloranti, per panificati di qualità con etichetta pulita.

#### CARATTERISTICHE

- ✓ Con curcuma, fiocchi di segale, semi di girasole
- ✓ Con lievito madre
- ✓ Colore intenso e profumo caratteristico

#### FILONE

Curcumino	1000 g
Acqua	500 g
Olio vegetale	50 g
Lievito di birra	30 g

Impastare tutti gli ingredienti per 5 minuti a bassa velocità e 5 minuti ad alta o comunque fino ad ottenere un impasto uniforme. Lasciar riposare l'impasto a temperatura ambiente per 20 minuti. Spezzare, formare e far lievitare in cella a 30°C e 75% U.R. per 45-60 minuti. Cuocere in forno statico a 200°C per 20-22 minuti (pezzatura da 100 g), dando vapore iniziale.

#### ZOCCOLETTO

Curcumino	1000 g
Farina di frumento	1000 g
Sale	20 g
Acqua	700 g
Lievito di birra	60 g

Impastare tutti gli ingredienti e mettere a puntare per circa 45 minuti in un mastello oliato a 30°C e 75% U.R. Formare gli zoccolotti e metterli in lievitazione per 60-75 minuti a 30°C e 75% U.R. su di un telo infarinato. Prima di infornare, lasciare a temperatura ambiente per circa 5 minuti, dopodiché capovolgere gli zoccolotti e cuocere con abbondante vapore a 220°C per circa 25 minuti, di cui gli ultimi 5 a valvole aperte.



**Essere al passo con i tempi attraverso la selezione di ingredienti ricercati e moderni, per panificati che rispondono ai nuovi trend di consumo.**



## Pani Cereali & Semi

Curiosità verso nuovi ingredienti e ricerca di un'alimentazione attenta ma gustosa guidano sempre di più i moderni trend di consumo. Per questo, proporre una vetrina innovativa, in grado di stimolare l'interesse, è fondamentale. FiorFiore propone i mix per pani ai Cereali e Semi, un ricco assortimento di prodotti studiati per rispondere alle esigenze dei consumatori di oggi.

La presenza di lievito naturale e pasta acida, la totale assenza di emulsionanti, la ricchezza di cereali e semi, ben visibili al taglio, e la scelta di ingredienti ricercati, sono gli elementi che caratterizzano tutta la linea, assicurando un grande valore aggiunto. I mix per **Pani ai Cereali & Semi** FiorFiore lavorano al fianco del panificatore per proporre prodotti di qualità e in linea con i trend del mercato.

### Le ricette di FiorFiore Panificazione

#### FOUGASSE ALLA CURCUMA

Curcumino	1000 g
Acqua	500 g
Lievito di birra	30 g
Erbe della Provenza	5 g
Pepe bianco	3 g
Sale grigio della Bretagna	5 g

#### VARIANTE AL FORMAGGIO

Formaggio Gruyère grattugiato	1000 g
-------------------------------	--------

Impastare tutti gli ingredienti fino ad ottenere un impasto omogeneo. Far riposare l'impasto per circa 30 minuti. Formare una sfera da 350 g, poi lasciare riposare per 15 minuti. In laminatrice, formare uno strato di pasta 20x10 e lasciare lievitare per 60 minuti circa. Praticare dei tagli usando un coltello per pasta e separare le parti per ottenere il tipico disegno della fougasse. Cuocere per 20-30 minuti circa, aprendo le valvole di scarico vapore per gli ultimi 5 minuti. Dopo la cottura, spennellare la superficie con olio extravergine di oliva.





## PANI CEREALI & SEMI

### Azteco **NUOVO**

Per la produzione di pane con chia, quinoa e semi di girasole a base di farina integrale di grano tenero e semola di grano duro. Perfettamente in linea con i moderni trend di consumo perché ricco in cereali e privo di emulsionanti.

#### PAGNOTTA CASERECCIA

Azteco	1000 g
Acqua	600-650 g
Lievito di birra	40 g
Per la decorazione: Grani Neri	q.b.

Impastare tutti gli ingredienti per 5 min. a bassa velocità e altri 5 min. ad alta o comunque fino ad ottenere un impasto omogeneo. Lasciare puntare l'impasto a temperatura ambiente per 15-20 min., senza coprirlo. Spezzare l'impasto e formare delle pagnotte da 400/450 g l'una ed arrotolarle. Far riposare altri 10-15 min. e formare nuovamente. Fare lievitare in cella a 30°C e umidità 75% per 60 min. Decorare la superficie con FiorFiore Grani Neri. Cuocere in forno statico a 200°C per 40-45 min.

#### FOCACCIA

Azteco	1000 g
Olio extravergine di oliva	100 g
Acqua	500 g
Lievito di birra	40 g

Impastare tutti gli ingredienti per 5 min. a bassa velocità e 6 min. ad alta. Far riposare per circa 20 min. Spezzare e formare pezzi da 1100 g e lasciar riposare gli stessi per 20 min. Stirare i pezzi su teglie 60x40 in 2 o 3 volte e oleare. Mettere a lievitare in cella per 60 min. circa. Infornare a 210°C e cuocere con vapore.

### Le ricette di FiorFiore Panificazione

#### TRECCIA UVETTA E CANNELLA

Azteco	1000 g
Acqua	500 g
Lievito di birra	40 g
Zucchero	50 g
Burro	40 g
Cannella	5 g
Uvetta	250 g

Impastare tutti gli ingredienti per 5 minuti a bassa velocità e altri 6 minuti ad alta o comunque fino ad ottenere un impasto omogeneo. Lasciare puntare l'impasto a temperatura ambiente per 15-20 minuti, senza coprirlo. Spezzare l'impasto e formare delle pagnotte da 300-350 g l'una. Far riposare altri 10-15 minuti, formare una treccia e posizionare nello stampo. Fare lievitare in cella a 30°C e umidità 75% per 60 minuti. Spolverare la superficie con zucchero di canna e zucchero a velo. Cuocere in forno statico a 180°C per 35-40 minuti. Cospargere nuovamente di zucchero a velo.

Per la decorazione  
Zucchero di canna  
Zucchero a velo



#### CARATTERISTICHE

- ✓ Con oltre il 20% di semi: chia scura, quinoa bianca, quinoa rossa e girasole
- ✓ Con lievito madre di frumento in polvere ottenuto da lievito madre fresco con una serie di rinfreschi utilizzando farina arricchita con germe vitale di grano
- ✓ Senza emulsionanti



## PANI CEREALI & SEMI

### Pan Casale

Per la produzione di pane scuro multicereali. La speciale formulazione è priva di emulsionanti e contiene lievito naturale: si ottiene così un pane dal gusto rustico, caratterizzato da ottimo sviluppo, crosta croccante ed etichetta pulita. Pan Casale è ideale per arricchire la propria offerta con prodotti in linea con gli stili alimentari dei consumatori moderni.

#### PAGNOTTA CASERECCIA

Pan Casale	1000 g
Acqua	600-650 g
Lievito di birra	40 g
Per la decorazione: Grani Bianchi	q.b.

Impastare tutti gli ingredienti per 5 min. a bassa velocità e altri 5 min. ad alta o comunque fino ad ottenere un impasto omogeneo. Lasciare puntare l'impasto a temperatura ambiente per 15-20 min., senza coprirlo. Spezzare l'impasto e formare delle pagnotte da 400/450 g

l'una ed arrotolarle. Fare lievitare in cella a 30°C e umidità 75% per 50-60 min. Decorare la superficie con FiorFiore Grani Bianchi. Cuocere in forno statico a 180-200°C o in forno ventilato a 165-185°C per 40-45 min.



#### CARATTERISTICHE

- ✓ Con 8 semi / cereali
- ✓ Con lievito naturale
- ✓ Senza emulsionanti

### Le ricette di FiorFiore Panificazione

#### DOLCE STELLA AI CEREALI

Pre - Impasto	
Leaven-Gold	1800 g
Pan Casale	1050 g
Naturalife	500 g
Acqua	1700 g
Tuorlo d'uovo	400 g
Lievito di birra	6 g
Burro	600 g
Totale	6056 g

Introdurre in impastatrice Leaven-Gold, Pan Casale, Naturalife, acqua e lievito di birra. Impastare sino ad ottenere una massa liscia ed elastica. Unire, quindi, il tuorlo e progressivamente il burro ammorbidito. Porre a lievitare in cella, a 26-28°C ed umidità 70%, per 10-12 ore sino a quadruplicazione del volume.

Glassa al cacao	
La Glassa	1000 g
Cacao Ariba 22-24	40 g
Zucchero	200 g
Albumi d'uovo	600 g

Mescolare tutti gli ingredienti in planetaria attrezzata con la lira sino ad ottenere una massa liscia ed omogenea.

Granella di semi	
Granella di zucchero media	600 g
Grani Neri o Bianchi	600 g

Mescolare tutti gli ingredienti manualmente.

Impasto	
Pre - Impasto	6056 g
Leaven-Gold	1200 g
Zucchero integrale di canna	950 g
Tuorlo d'uovo	600 g
Burro	600 g
Ariba Latte Dischi	1000 g
Scorze di arancia candita	1000 g
Miele	200 g
Aroma vaniglia	q.b.
Totale	11606 g

Porre in impastatrice il pre-impasto con Leaven-Gold e lavorare sino ad ottenere una massa liscia ed elastica. Unire progressivamente tuorli, zucchero, miele, burro ammorbidito e da ultimi frutta, cioccolato e aromi. Porre l'impasto ottenuto in cella di lievitazione a 30-32°C e umidità 70% per 45-60 minuti. Spezzare della dimensione voluta e arrotolare (1100 g per lo stampo

da 1000 g). Lasciare lievitare in ambiente caldo per 15 minuti, arrotolare nuovamente e collocare negli appositi stampi. Far lievitare in cella a 28-30°C ed umidità 70% per 4-6 ore, sino a che la pasta arrivi al bordo dello stampo. Lasciare asciugare all'aria sino a che si formi una leggera pelle in superficie. Ricoprire con la glassa e la granella. Cuocere a 180-190°C per 30-60 minuti a seconda della pezzatura. Appena sfornati, capovolgere con gli appositi ferri. Lasciar asciugare il prodotto finito per 12 ore prima del confezionamento.





## PANI CEREALI & SEMI



### CARATTERISTICHE

- ✓ Con lievito naturale
- ✓ Ricco in fibre
- ✓ Senza emulsionanti

## Pan&farro **NUOVO**

Per la produzione di pane con farina integrale di farro spelta. La speciale formulazione contiene lievito naturale e permette di realizzare panificati ricchi in fibre con etichetta pulita.

### FILONE

Pan&farro	1000 g
Acqua	600 g
Lievito di birra	40 g
Per la decorazione: Grani Bianchi	q.b.

Impastare tutti gli ingredienti per 5 min. a bassa velocità e altri 5 min. ad alta o comunque fino ad ottenere un impasto omogeneo. Lasciare puntare l'impasto a temperatura ambiente per 20 min., senza coprirlo. Pesare del peso voluto e

formare una sfera. Far riposare altri 10-15 min. poi formare il filone. Fare lievitare in cella a 30°C e umidità 75% per 60 min. Decorare la superficie con FiorFiore Grani Bianchi poi cuocere in forno statico a 200-210°C per 40-45 min. con vapore iniziale.

### GRISSINO

Pan&farro	1000 g
Acqua	450-500 g
Olio vegetale	100 g
Lievito di birra	50 g
Per la decorazione: Grani Bianchi	q.b.

Impastare tutti gli ingredienti per 5 min. a bassa velocità e altri 5 ad alta o comunque fino ad ottenere un impasto omogeneo. Formare un filone rettangolare dello spessore di 2 cm. Far riposare l'impasto a temperatura ambiente coperto da un telo di plastica per 60 min. Tagliare il filone a piccole strisce

formando i grissini. Porre i grissini in una teglia di dimensioni 60x40 cm e stirarli. Far lievitare in cella a 30°C e umidità del 75% per 45-60 min. Decorare la superficie spolverando con FiorFiore Grani Bianchi. Cuocere in forno statico a 220°C per 5-6 min. a seconda della pezzatura e quantità.



## PANI CEREALI & SEMI



### CARATTERISTICHE

- ✓ 86% di cereali (grano tenero, frumento, segale, mais, orzo, avena, riso)
- ✓ 8% di semi (sesamo, lino, miglio)
- ✓ Pane dalla crosta croccante e mollica soffice

## Multicereali

Per la produzione di pane con una miscela selezionata di 5 cereali tipici della dieta mediterranea e 3 semi.

### FILONE

Multicereali	1000 g
Acqua	600 g
Lievito di birra	40 g
Naturalife	50 g
Per la decorazione: Grani Neri	q.b.

Impastare tutti gli ingredienti per 5 min. a bassa velocità e altri 6 min. ad alta o comunque fino ad ottenere un impasto omogeneo. Lasciare puntare l'impasto a temperatura ambiente per 15-20 min. senza coprirlo. Spezzare l'impasto e formare delle pagnotte tonde. Far riposare altri 10 min. poi formare i filoni. Far lievitare in cella a 30°C e umidità 75% per 60-75 min. Decorare a piacere con FiorFiore Grani Neri. Cuocere in forno statico a 210°C per 40-45 min. con vapore.

### SCHIACCIATA

Multicereali	1000 g
Acqua	500 g
Lievito di birra	40 g
Olio extravergine di oliva	100 g
Naturalife	50 g

Impastare tutti gli ingredienti per 5 min. a bassa velocità e altri 5 min. ad alta o comunque fino ad ottenere un impasto omogeneo. Formare pezzi da 550 g e lasciare puntare a temperatura ambiente per 30 min. senza coprirlo. Laminare e stendere su teglie 60x40. Fare lievitare in cella a 30°C e umidità 75% per 60-75 min. Tagliare quadri della dimensione voluta e cuocere in forno statico a 200°C per 15 min.



## Le ricette di FiorFiore Panificazione



### CIAMBELLA AL FARRO

Pan&farro	500 g
Farina di frumento W<220	500 g
Gioia Gold	400 g
Zucchero	500 g
Uova	200 g
Latte	500 g
Miele	20 g
Baking	15 g

Miscelare lo zucchero, il miele e la margarina in planetaria attrezzata con frusta per qualche minuto, quindi aggiungere le uova e il latte e miscelare fino ad ottenere una massa uniforme. Aggiungere la farina, il mix Pan&farro e il baking, quindi mescolare fino ad ottenere un impasto uniforme. Versare l'impasto negli appositi stampi precedentemente unti fino a riempire i  $\frac{3}{4}$  della loro capacità. Decorare a piacere la superficie con zucchero di canna. Cuocere in forno ventilato a 160-165°C o in forno statico a 180-185°C per 30 minuti. Una volta sfornato, farcire con Hydrall Post e decorare a piacere.

## Le ricette di FiorFiore Panificazione

### FOCACCIA AI CEREALI

Multicereali	1000 g
Farina di frumento	1000 g
Acqua	1000 g
Lievito di birra	80 g
Olio extravergine di oliva	200 g
Naturalife	100 g
Sale	20 g

Impastare tutti gli ingredienti per 5 minuti a bassa velocità e 5 minuti ad alta. Spezzare e formare pezzi da 1000-1200 g e lasciar riposare gli stessi per 30 minuti. Stirare i pezzi su teglie 60x40 in 2 o 3 volte e oleare. Mettere a lievitare in cella per 60-75 minuti circa. Infornare a 210°C e cuocere per 15 minuti circa con vapore.





## PANI CEREALI & SEMI

### Soia

Per la produzione di pane alla soia.

#### FILONCINO

Soia	1000 g
Acqua	560-600 g
Lievito di birra	40 g

Impastare gli ingredienti per 3 min. ad alta velocità e 6 min. a bassa, fino ad ottenere un impasto elastico ed omogeneo. Lasciar riposare la pasta per circa 15-20 min., quindi procedere alla formatura dei filoncini. Far lievitare in cella, a 30°C con umidità 75% per circa 60-75 min. Cuocere a 210°C con vapore.

#### FOCACCIA

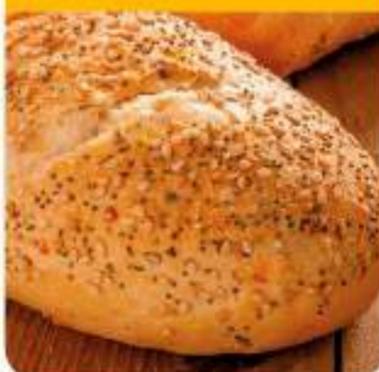
Soia	1000 g
Acqua	450 g
Olio extravergine di oliva	100 g
Lievito di birra	40 g

Impastare tutti gli ingredienti per 5 min. a bassa velocità e 5 min. ad alta. Spezzere e formare pezzi da 1000-1200 g e lasciar riposare gli stessi per 30 min. Stirare i pezzi su teglie 60x40 in 2 o 3 volte e oleare. Mettere a lievitare in cella per 60-75 min. circa. Infornare a 210°C e cuocere per 15 min. circa con vapore.



#### CARATTERISTICHE

- ✓ Contiene il 14% di soia
- ✓ Per tutti i tipi di pane di piccola pezzatura
- ✓ Grande facilità di lavorazione e versatilità



## PANI CEREALI & SEMI

### Soia 50 **NUOVO**

Formula concentrata per la produzione di pane alla soia.

#### FILONCINO

Soia 50	1000 g
Farina di frumento	1000 g
Acqua	1120-1200 g
Lievito di birra	80 g

Impastare gli ingredienti per 3 min. ad alta velocità e 6 min. a bassa, fino ad ottenere un impasto elastico ed omogeneo. Lasciar riposare la pasta per circa 15-20 min., quindi procedere alla formatura dei filoncini. Far lievitare in cella, a 30°C con umidità 75% per circa 60-75 min. Cuocere a 210°C con vapore.



#### CARATTERISTICHE

- ✓ Contiene gritz di soia
- ✓ Per tutti i tipi di pane di piccola pezzatura
- ✓ Grande facilità di lavorazione e versatilità

### Le ricette di FiorFiore Panificazione

### Le ricette di FiorFiore Panificazione

#### CROISSANT DI SOIA

Soia	1000 g
Latte intero	500 g
Zucchero semolato	75 g
Lievito di birra	60 g
Master One Cake	50 g
Sale	5 g

Impastare tutti gli ingredienti sino ad ottenere un impasto liscio ed elastico. Lasciare riposare, coperto con telo di plastica per 5 minuti quindi stendere l'impasto in sfogliatrice e introdurre la margarina. Dare una piega a quattro e far riposare 5 minuti a temperatura ambiente, coperti con un telo di plastica, poi ripetere l'operazione. Formare i croissant e porre a lievitare in cella a 35°C con il 70% di umidità, per 60 minuti circa. Cuocere a 180°C per 20 minuti circa.

Per la laminazione

Gran Master Plus Croissant	500 g
----------------------------	-------



#### CASSETTA BICOLORE

Soia 50	1000 g
Farina di frumento	1000 g
Acqua	1100 g
Lievito di birra	80 g
Maxime Cream	100 g

Per aromatizzare

Concentrato di pomodoro	80 g
Pesto	120 g

Impastare gli ingredienti per 3 minuti ad alta velocità e 6 minuti a bassa, fino ad ottenere un impasto elastico ed omogeneo. Dividere in 2 l'impasto e aromatizzare una parte con il concentrato e l'altra con il pesto. Lasciar riposare per circa 15-20 minuti, quindi dividere in pezzi da 275 g per ogni colore, stendere, sovrapporli e arrotolarli formando dei filoncini da 550 g. Posizionarli in cassette e far lievitare in cella, a 30°C con umidità 75% per circa 60-75 minuti. Cuocere a 180°C senza vapore per 40-45 minuti.





## PANI CEREALI & SEMI

### Segale

Per la produzione del tipico pane scuro alla segale, caratterizzato da un pronunciato e invitante profilo aromatico.

#### FILONE

Segale	1000 g
Acqua	650 g
Lievito di birra	40 g
Sale	20 g

Impastare gli ingredienti per 6 min. ad alta velocità e 3 min. a bassa, fino ad ottenere un impasto elastico ed omogeneo. Lasciar riposare la pasta per circa 10-15 min., quindi procedere alla formatura. Far lievitare in cella, a 30°C con umidità 75% per circa 60 min. Cuocere a 200°C per circa 25 min.

#### PUCCE

Segale	1000 g
Acqua	700-800 g
Semi di finocchio	200 g
Naturalife	50 g
Sale	20 g
Cruschello	q.b.

Impastare gli ingredienti per 6 min. ad alta velocità e 3 min. a bassa, fino ad ottenere un impasto elastico ed omogeneo. Lasciar riposare la pasta per circa 30 min., quindi procedere alla formatura spolverando con molto cruschello. Far lievitare in cella, a 30°C con umidità 75% per circa 60 min. Cuocere a 200°C per circa 25 min. con vapore.



#### CARATTERISTICHE

- ✓ Con il 40% di segale
- ✓ Caratteristico gusto ricco e colore intenso
- ✓ Con farina d'orzo maltato



## PANI CEREALI & SEMI

### Grani Bianchi **NUOVO**

Miscela di gritz di grano saraceno e semi di sesamo. Ideale come topping per la decorazione di pane scuro e altri prodotti da forno, crea un invitante contrasto cromatico ed esalta l'aspetto rustico. E' perfetto anche come ingrediente, per personalizzare e arricchire impasti sia di panificazione sia di pasticceria.



#### CARATTERISTICHE

- ✓ Gritz di grano saraceno
- ✓ Semi di sesamo



### Le ricette di FiorFiore Panificazione

#### FIOR DI SEGALE

Segale	1000 g
Farina di frumento	1000 g
Acqua	1200 g
Lievito di birra	60 g
Sale	20 g
Capperi	200 g

Impastare gli ingredienti per 6 minuti ad alta velocità e 3 minuti a bassa, fino ad ottenere un impasto elastico ed omogeneo. Lasciar riposare la pasta per circa 10-15 minuti. Formare una ciambella, fare tagli a intervalli regolari lungo la circonferenza con la spatola, poi arrotolare ogni porzione di pasta su se stessa. Far lievitare in cella, a 30°C con umidità 75% per circa 60 minuti. Cuocere a 180°C per circa 30-40 minuti a seconda della pezzatura.



### Grani Neri **NUOVO**

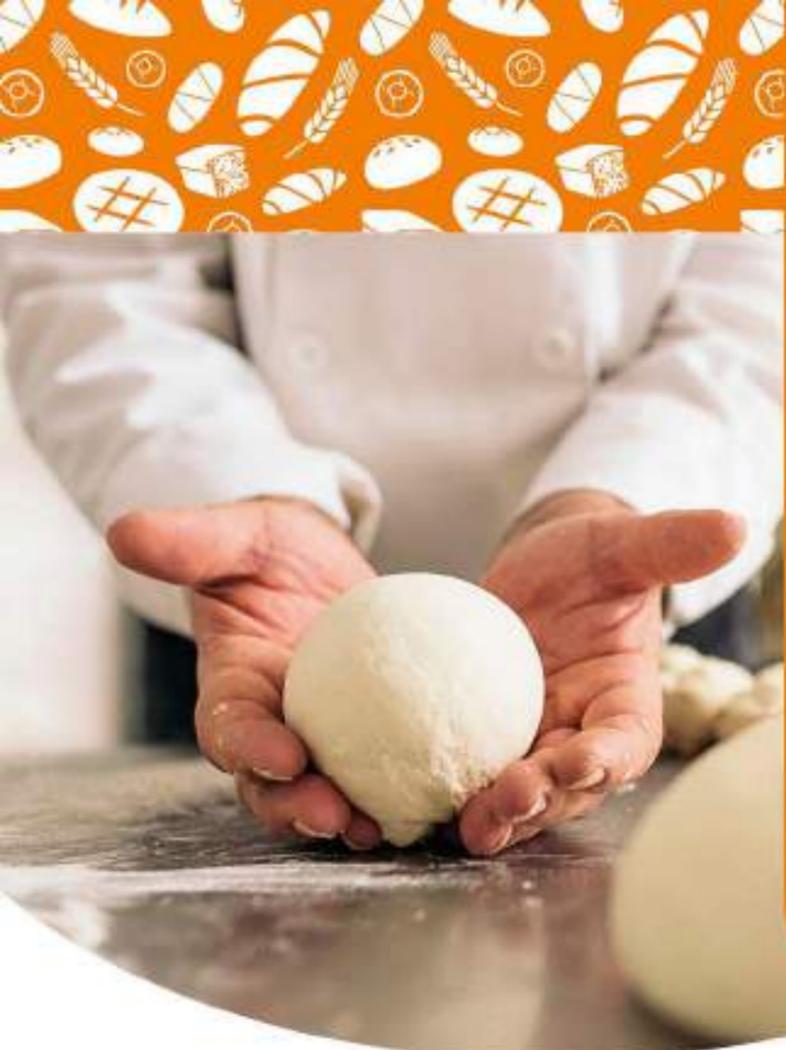
Miscela di semi di lino gold, semi di miglio e semi di papavero blu. Ideale come topping per la decorazione di pane chiaro e altri prodotti da forno, crea un invitante contrasto cromatico ed esalta l'aspetto rustico. E' perfetto anche come ingrediente, per personalizzare e arricchire impasti sia di panificazione sia di pasticceria.



#### CARATTERISTICHE

- ✓ Semi di lino gold
- ✓ Semi di miglio
- ✓ Semi di papavero blu





  
**FiorFiore**  
 PANIFICAZIONE

### Perché scegliere FiorFiore?

I Miglioratori e Coadiuvanti FiorFiore Panificazione assicurano:

- tenuta, tolleranza e stabilità in tutto il processo di produzione
- fermentazione regolare
- volume finale superiore
- costanza dei risultati



**Performance di alto livello in tutti i tipi di preparazione e lavorazione, per panificati di qualità migliore e costante.**

## Miglioratori e Coadiuvanti

L'ampia gamma di **Miglioratori** e **Coadiuvanti** include prodotti in grado di rispondere alle esigenze delle moderne tecniche di lavorazione, semplificando il lavoro quotidiano dell'artigiano. Il perfetto bilanciamento di ingredienti selezionati e l'alto contenuto tecnologico delle formulazioni riducono tutte le problematiche legate ad eventuali errori nella preparazione del pane, compensando la variabilità qualitativa delle farine. I miglioratori e coadiuvanti FiorFiore Panificazione lavorano al fianco del panificatore per ottenere sempre la massima qualità con piena certezza del risultato finale.



### Virtus

Miglioratore multifunzionale di alta qualità per tutti i tipi di pane di piccola e media pezzatura che necessitano di forte spinta iniziale. Grazie alla sua azione anti-bolle, è adatto anche a processi di produzione che prevedono fermalievitazione. Massima sicurezza sul risultato, garantisce tolleranza e sviluppo superiori in fase di lavorazione, forma regolare e volume eccellente sul prodotto finito.

#### CARATTERISTICHE

- ✓ Azione anti-bolle
- ✓ Massima sicurezza sul risultato
- ✓ Forma regolare e volume eccellente

DOSAGGIO	APPLICAZIONI	LAVORAZIONE DIRETTA	FERMALIEVITAZIONE	SURGELAZIONE 1-30 gg
1%	per tutti i tipi di pane di piccola e media pezzatura che necessitano di forte spinta iniziale	✓	✓	

### Logic NUOVO

Miglioratore multifunzionale di facile utilizzo che garantisce risultati sicuri con tutti i tipi di farina. Studiato per migliorare macchinabilità e sviluppo, garantisce perfetta tenuta nel processo di fermentazione con ottimo rapporto qualità - prezzo. Ideale per pani croccanti, come maggiolino.

#### CARATTERISTICHE

- ✓ Macchinabilità e sviluppo
- ✓ Perfetta tenuta in fermentazione
- ✓ Ottimo rapporto qualità - prezzo

DOSAGGIO	APPLICAZIONI	LAVORAZIONE DIRETTA	FERMALIEVITAZIONE	SURGELAZIONE 1-30 gg
1%	per tutti i tipi di pane, ideale per pani croccanti tipo maggiolino	✓		

### Control

Miglioratore multifunzionale. Estremamente versatile, garantisce tolleranza e sviluppo adattandosi alla produzione di tutti i tipi di pane con piena certezza del risultato finale.

#### CARATTERISTICHE

- ✓ Garantisce tolleranza e sviluppo
- ✓ Si adatta alla produzione di tutti i tipi di pane
- ✓ Certezza del risultato finale

DOSAGGIO	APPLICAZIONI	LAVORAZIONE DIRETTA	FERMALIEVITAZIONE	SURGELAZIONE 1-30 gg
1%	per tutti i tipi di pane	✓		



## MIGLIORATORI



### Diretto

Miglioratore per tutti i tipi di pane, indicato per produzione diretta di pani di piccola pezzatura. Migliora la macchinabilità e lo sviluppo dell'impasto e assicura buona tenuta nella fase di lievitazione.

#### CARATTERISTICHE

- ✓ Ottima macchinabilità
- ✓ Sviluppo elevato
- ✓ Maggiore tenuta in lievitazione

DOSAGGIO	APPLICAZIONI	LAVORAZIONE DIRETTA	FERMALIEVITAZIONE	SURGELAZIONE 1-30 gg
1%	per tutti i tipi di pane, in particolare di piccola pezzatura	✓		



## MIGLIORATORI



### Robur

Miglioratore adatto a tutti i tipi di panificazione sia di piccola che di grande pezzatura, per chi preferisce un buon rapporto qualità - prezzo. Rinforza la tenuta dell'impasto, migliora la macchinabilità, regolarizza la fermentazione.

#### CARATTERISTICHE

- ✓ Buon rapporto qualità - prezzo
- ✓ Migliora la tenuta e la macchinabilità dell'impasto
- ✓ Regolarizza la fermentazione

DOSAGGIO	APPLICAZIONI	LAVORAZIONE DIRETTA	FERMALIEVITAZIONE	SURGELAZIONE 1-30 gg
1,5%	per tutti i tipi di pane	✓		



### Freeze

Miglioratore per surgelazione breve di prodotti da forno, sia di pasticceria sia di panificazione. Grazie alla sua azione anti-bolle, è adatto anche a processi di produzione che prevedono fermalievitazione. Rinforza la maglia glutinica del pane garantendo un'ottima tenuta al congelamento. La sua formulazione contiene un pacchetto enzimatico appositamente studiato per permettere la corretta ripresa della fermentazione.

#### CARATTERISTICHE

- ✓ Ottima tenuta al congelamento
- ✓ Azione anti-bolle
- ✓ Ideale per prodotti sia di pasticceria sia di panificazione

DOSAGGIO	APPLICAZIONI	LAVORAZIONE DIRETTA	FERMALIEVITAZIONE	SURGELAZIONE 1-30 gg
1%	per surgelazione breve di prodotti di pasticceria e di panificazione	✓	✓	✓

### Lecimaster

Miglioratore con lecitina per maggiore tolleranza, sviluppo e una perfetta alveolatura della mollica. Buon rapporto qualità-prezzo, si adatta a tutte le tipologie di lavorazione di pani di piccola e grande pezzatura.

#### CARATTERISTICHE

- ✓ Perfetta alveolatura della mollica
- ✓ Tolleranza e sviluppo
- ✓ Buon rapporto qualità - prezzo

DOSAGGIO	APPLICAZIONI	LAVORAZIONE DIRETTA	FERMALIEVITAZIONE	SURGELAZIONE 1-30 gg
1%	per tutti i tipi di pane	✓	✓	



## Madrevis **NUOVO**

Coadiuvante a base di lievito madre di frumento e pasta acida di germe di grano. È ideale per esaltare le caratteristiche organolettiche e il profilo aromatico del pane, ottenendo gusto e colore caratteristici senza ricorrere a bighe e preimpasti. Perfetto soprattutto per il pane tradizionale rustico di grossa pezzatura, che risponde alle richieste di autenticità e tradizione dei consumatori.

### CARATTERISTICHE

- ✓ Esalta le caratteristiche organolettiche del pane
- ✓ Gusto e colore caratteristici del pane rustico
- ✓ Sostituisce bighe e preimpasti

DOSAGGIO	APPLICAZIONI	LAVORAZIONE DIRETTA	FERMALIEVITAZIONE	SURGELAZIONE 1-30 gg
3-5%	pani di grossa pezzatura	✓		



## Natural Master Plus

Coadiuvante con lievito naturale caratterizzato da un buon rapporto qualità - prezzo. Ottimo per preparare pani caratterizzati da buon volume, crosta fine e croccante, mollica soffice.

### CARATTERISTICHE

- ✓ Buon volume
- ✓ Crosta fine e croccante
- ✓ Mollica soffice

DOSAGGIO	APPLICAZIONI	LAVORAZIONE DIRETTA	FERMALIEVITAZIONE	SURGELAZIONE 1-30 gg
3%	pani di grossa pezzatura	✓		



## Lievi-Nat **NUOVO**

Coadiuvante a base di lievito naturale. Grazie alle sue alte prestazioni, in tutte le applicazioni è possibile ottenere, anche con lavorazioni dirette, le caratteristiche organolettiche tipiche del buon pane: ottima fragranza, gusto ricco e croccantezza superiore della crosta, per risultati all'altezza della migliore tradizione artigianale italiana.

### CARATTERISTICHE

- ✓ Ottima fragranza
- ✓ Gusto ricco
- ✓ Croccantezza superiore della crosta

DOSAGGIO	APPLICAZIONI	LAVORAZIONE DIRETTA	FERMALIEVITAZIONE	SURGELAZIONE 1-30 gg
3-5%	pani di grossa pezzatura	✓		



## Agile

Coadiuvante per tutti i tipi di pane, anche condito di piccola-media pezzatura. Disegnato per garantire alte prestazioni e certezza del risultato anche senza la presenza di emulsionanti, garantisce tolleranza, stabilità e sviluppo superiori in tutte le condizioni di panificazione e per tutti i processi, anche con fermalievitazione.

### CARATTERISTICHE

- ✓ Alte prestazioni e certezza del risultato
- ✓ Tolleranza, stabilità e sviluppo superiori
- ✓ Perfetto in tutte le condizioni di panificazione e per tutti i processi

DOSAGGIO	APPLICAZIONI	LAVORAZIONE DIRETTA	FERMALIEVITAZIONE	SURGELAZIONE 1-30 gg
1%	per pane anche condito di piccola-media pezzatura	✓	✓	



## Brio

Coadiuvante per i comuni tipi di pane non condito, assicura ottima tolleranza e stabilità in tutto il processo di produzione.

### CARATTERISTICHE

- ✓ Ottima tolleranza e stabilità dell'impasto
- ✓ Fermentazione regolare
- ✓ Costanza dei risultati

DOSAGGIO	APPLICAZIONI	LAVORAZIONE DIRETTA	FERMALIEVITAZIONE	SURGELAZIONE 1-30 gg
1%	per i comuni tipi di pane non condito	✓		



## Asset

Coadiuvante per tutti i tipi di pane non condito, per chi preferisce un buon rapporto qualità - prezzo. Rinforza la tenuta dell'impasto, migliora la macchinabilità e regolarizza la fermentazione.

### CARATTERISTICHE

- ✓ Rinforza la tenuta dell'impasto
- ✓ Migliora la macchinabilità
- ✓ Regolarizza la fermentazione

DOSAGGIO	APPLICAZIONI	LAVORAZIONE DIRETTA	FERMALIEVITAZIONE	SURGELAZIONE 1-30 gg
1,5%	per tutti i tipi di pane non condito	✓		

	CODICE	PRODOTTO	CONFEZIONE	PESO	PALLETIZZAZIONE
PANI TRADIZIONALI	AM20TM	Unico	sacco	15 kg	750 kg (4 sacchi x 13 strati)
	AM20TC	Pugliese	sacco	15 kg	750 kg (4 sacchi x 13 strati)
	AM20TZ	Baguette	sacco	15 kg	750 kg (4 sacchi x 13 strati)
	AM20TF	Tartù	sacco	15 kg	750 kg (4 sacchi x 13 strati)
	AM20TE	Arabo all'avena	sacco	15 kg	750 kg (4 sacchi x 13 strati)
	AM20TN	Bocconcino	sacco	15 kg	750 kg (4 sacchi x 13 strati)
	AM20TG	Soffypan 100	sacco	15 kg	750 kg (4 sacchi x 13 strati)
	AM20TI	Pizza	sacco	15 kg	750 kg (4 sacchi x 13 strati)
	AM20TH	Crackers	sacco	15 kg	750 kg (4 sacchi x 13 strati)
PANI CEREALI & SEMI	AM20TP	Curcumino	sacco	15 kg	750 kg (4 sacchi x 13 strati)
	AM20TK	Azleco	sacco	15 kg	750 kg (4 sacchi x 13 strati)
	AM20TA	Pan Casale	sacco	15 kg	750 kg (4 sacchi x 13 strati)
	AM20TL	Pan&ferro	sacco	15 kg	750 kg (4 sacchi x 13 strati)
	AM20TD	Multicerali	sacco	15 kg	750 kg (4 sacchi x 13 strati)
	AM20TJ	Soia	sacco	15 kg	750 kg (4 sacchi x 13 strati)
	AM20TO	Soia 50	sacco	15 kg	750 kg (4 sacchi x 13 strati)
	AM20TB	Segale	sacco	15 kg	750 kg (4 sacchi x 13 strati)
	AE45CA	Grani Bianchi	cartone / sacchetto*	12 kg (12 sacchetti x 1 kg)	588 kg (7 cartoni x 7 strati)
	AE45CB	Grani Neri	cartone / sacchetto*	12 kg (12 sacchetti x 1 kg)	588 kg (7 cartoni x 7 strati)
MIGLIORATORI	AM10TV	Virtus	sacco	15 kg	750 kg (4 sacchi x 13 strati)
	AM10TK	Logic	sacco	15 kg	750 kg (4 sacchi x 13 strati)
	AM10TB	Control	sacco	15 kg	750 kg (4 sacchi x 13 strati)
	AM10TA	Diretto	sacco	15 kg	750 kg (4 sacchi x 13 strati)
	AM10TD	Freeze	sacco	15 kg	750 kg (4 sacchi x 13 strati)
	AM10TJ	Robur	sacco	15 kg	750 kg (4 sacchi x 13 strati)
	AM10TE	Lecimaster	sacco	15 kg	750 kg (4 sacchi x 13 strati)
	AM10TN	Madrevis	sacco	15 kg	750 kg (4 sacchi x 13 strati)
COADIUVANTI	AM10TO	Lievi-Nat	sacco	15 kg	750 kg (4 sacchi x 13 strati)
	AM10TH	Natural Master Plus	sacco	15 kg	750 kg (4 sacchi x 13 strati)
	AM10TM	Agile	sacco	15 kg	750 kg (4 sacchi x 13 strati)
	AM10TF	Brio	sacco	15 kg	750 kg (4 sacchi x 13 strati)
	AM10TI	Asset	sacco	15 kg	750 kg (4 sacchi x 13 strati)
FARINA MALTATA	AE45AA	Master Malt Plus	sacco	25 kg	750 kg (3 sacchi x 10 strati)

\*ogni sacchetto è etichettato singolarmente



Master Martini



Via Gardizza, 9/b  
48017 Conselice (RA)  
Tel. +39 0545 989511  
Fax. +39 0545 989617  
info@unigra.it  
[www.mastermartini.com](http://www.mastermartini.com)

