



ETICHETTA  
PULITA



**GRANAIO**®  
Clean Label Company

**Pasticceria**

Coadiuvanti naturali | Lieviti | Mix completi

## Il Granaio delle Idee

Dal 1998 lavoriamo nella **ricerca e sviluppo, produzione e distribuzione** di **miscele innovative** e **coadiuvanti naturali** per la panificazione e per la pasticceria.

Da sempre al passo con le migliori **tecnologie** alimentari, offriamo ai nostri Clienti solo prodotti innovativi e **con etichetta pulita**.

Test e prove di laboratorio vengono svolti quotidianamente dal nostro Laboratorio Ricerca e Sviluppo per garantire sempre la **migliore qualità**.



# Lievitati da ricorrenza

ETICHETTA  
PULITA

OGM  
FREE

Grazie all'esperienza maturata nella formulazione di **blend enzimatici** per grandi lievitati da ricorrenza, supportiamo i maestri pasticceri con soluzioni **clean label** che permettono di **eliminare gli emulsionanti chimici** nella produzione, migliorando significativamente la **qualità**.



## Volare®

### Il Mix completo per grandi lievitati

#### CARATTERISTICHE:

- » 100% Clean Label
- » Impasto facile da lavorare
- » Alveolatura ampia
- » Ottimo sviluppo
- » Estrema sofficità
- » Sapore delicato
- » Più freschezza, più a lungo

#### CONSIGLIATO PER:

- » Panettoni
- » Pandori
- » Colombe
- » Veneziane



**COD. 461**

2x Mix Madre  
sacco da **10 kg**

1x Mix Padre  
sacco da **5 kg**



COADIUVANTE

# Panett-1 Plus 2%

BEST  
SELLER

**Per grandi lievitati più morbidi, più a lungo**

**CARATTERISTICHE:**

- » 100% Clean Label
- » Estrema morbidezza
- » Più shelf-life, **fino a 12 settimane**
- » Sensazione gustativa gradevole
- » Ottima resilienza

**CONSIGLIATO PER:**

- » Panettoni
- » Pandori
- » Colombe
- » Veneziane

**DOSAGGIO:**

2% sul peso totale della farina, comprensiva della farina del primo e del secondo impasto (da inserire solo nel secondo impasto).

**Per ricette con più impasti:** calcolare la farina totale e aggiungere Panett-1 Plus 2% solo nell'ultimo impasto.

**Per ricette con Lievito Madre in pasta:** calcolare solo la farina del primo e del secondo impasto, non quella nel Lievito Madre.



**COD. 44230**  
confezione da **200 g**



# Madre 150 Lievitati



**Lievito madre  
essiccato per grandi  
lievitati più soffici, più  
a lungo**

**CARATTERISTICHE:**

- » 100% Clean Label
- » Impasto più stabile e lavorabile
- » Lievitati più soffici, più a lungo
- » Sapore delicato
- » Ottimo sviluppo
- » Alveolatura ampia

**CONSIGLIATO PER:**

- » Panettoni
- » Pandori
- » Colombe
- » Veneziane

**DOSAGGIO:**

- » 150 g di Madre 150 Lievitati (da aggiungere al primo impasto) + 850 g di farina forte.



**COD. 492**  
sacco da 10 kg

# Glassa alle Mandorle Clean Label

## Semilavorato per glassa

**INGREDIENTI:** zucchero, zucchero a velo, farina di riso, farina di mandorle, amidi (mais, frumento), aromi naturali. **Contiene mandorle. Può contenere semi di sesamo, soia, latte, cereali contenenti glutine e frutta a guscio.**

**CARATTERISTICHE:**

- » 100% Clean label
- » Sapore gradevole
- » Piacevole croccantezza

**CONSIGLIATO PER:**

- » Veneziane
- » Colombe
- » Brioche
- » Croissant

**DOSAGGIO:**

- » Variabile.



**COD. 571**  
sacco da 5 kg

**COD. 572**  
sacco da 25 kg



# Coadiuvanti e mix per Pasticceria



La nostra gamma di soluzioni per la pasticceria comprende **coadiuvanti naturali** che permettono di migliorare le performance e gli aspetti sensoriali di dolci e croissant. I nostri **mix completi** semplificano il lavoro dei maestri pasticceri che potranno sfornare un ampio assortimento di prodotti con **etichetta pulita**.

# PATER<sup>®</sup> pasticceria

NOVITÀ

**Pater® Pasticceria** contiene i **Fermenti Lattici Vivi** e i **Lieviti** tipici della microflora originale del **Lievito Madre**. Questa **Formula Originale, Unica ed Innovativa** permette per la **Prima Volta nel Mercato** di racchiudere, in una miscela disidratata, tutte le caratteristiche e le funzionalità del **Lievito Madre in Pasta**.

#### CONSIGLIATO PER:

- » Panettone
- » Pandoro
- » Colomba pasquale
- » Veneziana
- » Croissant

#### DOSAGGIO:

- » 5% sul peso totale della farina.

#### CARATTERISTICHE:

- » 100% Clean Label
- » Impareggiabile Scioglievolezza
- » Masticabilità
- » Fragranza
- » Sapori e timbri aromatici avvolgenti tipici del lievito madre
- » Prodotti più freschi, più a lungo



**COD. 570 NCC**  
sacco da **5 kg**

#### DA UTILIZZARE IN COMBINAZIONE CON:

- » Volare®
- » Madre 150 Lievitati
- » Panett-1 Plus 2%
- » LB Improver
- » SweetEnzymes





**COD. 4311**  
sacco da **10 kg**

COADIUVANTE

## LB Improver

### Per croissant freschi e surgelati

**CARATTERISTICHE:**

- » 100% Clean Label
- » Ideale per produzione fresca giornaliera e per il prodotto surgelato ❄️
- » Ottimo sviluppo
- » Esalta la consistenza della sfoglia
- » Equilibrio tra croccantezza e morbidezza
- » Esalta il sapore con piacevoli note lattiche

**CONSIGLIATO PER:**

- » Croissant

**DOSAGGIO:**

- » 2% con farine 300-400W
- » 4% con farine 240-280W



**COD. 1651**  
sacco da **10 kg**

**COD. 175**  
confezione da **500 g**

COADIUVANTE

## SweetEnzymes

### Universale per prodotti ad alto contenuto di grassi e zuccheri

**CARATTERISTICHE:**

- » 100% Clean Label
- » Multiuso
- » Ottimo sviluppo
- » Migliora l'alveolatura
- » Dona sofficità
- » Aumenta la shelf-life

**CONSIGLIATO PER:**

- » Brioche e croissant
- » Muffin e plumcake
- » Krapfen e maritozzi
- » Grandi lievitati

**DOSAGGIO:**

- » CON LIEVITAZIONE NATURALE: 1% sul peso della farina.
- » CON LIEVITO ISTANTANEO BAKING: 2% sul peso della farina.



COADIUVANTE

## Croissant Life

Per croissant confezionati  
soffici e freschi più a lungo

**CARATTERISTICHE:**

- » 100% Clean Label
- » Aumenta la sofficità
- » Prolunga la shelf-life
- » Ottimo sviluppo
- » Sapore delicato

**CONSIGLIATO PER:**

- » Croissant confezionati

**DOSAGGIO:**

- » 1% sul peso della farina



**COD. 465**  
confezione da **500 g**

## Mix Croissant Burro

Mix completo con yogurt per  
torte morbide, muffin e plumcake

**INGREDIENTI:** farina di **grano** tenero tipo "0"\*, farina di **grano** tenero tipo "00" manitoba, zucchero semolato, **burro** in polvere, misto d'**uovo** in polvere, glutine vitale di **frumento**, sale fino alimentare, vanillina, enzimi. **Può contenere latte, soia, semi di sesamo e lupini.**

**DOSAGGIO:** 100%.

**CARATTERISTICHE**

- » 100% Clean Label
- » Contiene già burro, zucchero e uova
- » Impasto più stabile
- » Sviluppa anche in forno (effetto oven spring)
- » Ottima alveolatura e fragranza
- » Ideale per la surgelazione ❄️

**CONSIGLIATO PER**

- » Croissant con produzione fresca giornaliera
- » Croissant surgelati



**COD. 509**  
sacco da **10 kg**



COADIUVANTE

## Cakes Elite

**Esalta la morbidezza e mantiene la freschezza nel tempo**

**CARATTERISTICHE:**

- » 100% clean label
- » Esalta la morbidezza
- » Aumenta lo sviluppo
- » Alveolatura omogenea e regolare
- » Migliora la masticabilità

**CONSIGLIATO PER:**

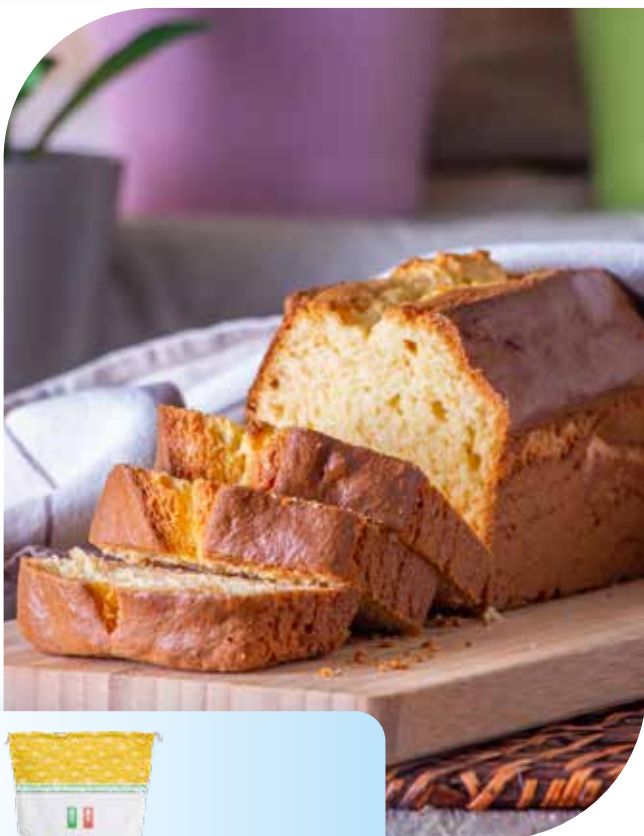
- » Muffin
- » Plumcake
- » Torte soffici

**DOSAGGIO:**

- » 2% sul peso della farina.



**COD. 445**  
confezione da **200 g**



## Amordolce

**Mix completo con yogurt per torte morbide, muffin e plumcake**

**INGREDIENTI:** zucchero, amidi (di **frumento**, di mais e di riso), farina di **grano** tenero tipo "0", grassi vegetali: olio di cocco in polvere (proteine del **latte**), proteine della **soia**, agenti lievitanti (pirofosfato acido di sodio, bicarbonato di sodio, fecola di patate), yogurt in polvere (**latte**) 2%, stabilizzante: gomma di xanthano, aromi, limone in polvere, sale, enzimi. **Può contenere uova, semi di sesamo, lupini, senape e cereali contenenti glutine.**

**DOSAGGIO:** 100%.

**CARATTERISTICHE**

- » Senza olio di palma
- » Massima sofficità
- » Aroma intenso
- » Personalizzabile con inclusioni

**CONSIGLIATO PER**

- » Plumcake
- » Muffin
- » Torte soffici



**COD. 180**  
sacco da **10 kg**

# Pâtisserie

## CRÈME GRAND CRU

### Mix per creme a freddo

**INGREDIENTI:** zucchero a velo, **latte** in polvere, amido di mais, gelatina in polvere, olio di cocco in polvere, colorante: concentrato di carota, aromi naturali. **Può contenere uova, soia, semi di sesamo, lupini e cereali contenenti glutine.**

**DOSAGGIO\*:**

- » 100 g di Mix Pâtisserie + 150 ml di acqua fredda
  - » 100 g di Mix Pâtisserie + 200 ml di acqua fredda
  - » 100 g di Mix Pâtisserie + 250 ml di acqua fredda
- \*In base alla densità che si desidera ottenere.

**CARATTERISTICHE:**

- » Senza emulsionanti
- » Senza addensanti
- » Senza antiagglomeranti chimici
- » Senza aromi artificiali
- » Aspetto vellutato e lucente
- » Sapore delicato

**CONSIGLIATO PER:**

- » Preparazione a freddo di creme per pasticceria



**COD. 553**  
sacco da **5 kg**

## Denso Crema 90

### Addensante naturale per la preparazione a caldo di creme per pasticceria

**INGREDIENTI:** amido di riso, amido di mais, amido di frumento. **Può contenere latte, uova, soia, semi di sesamo e lupini.**

**DOSAGGIO:**

- » 90 g per ogni litro di latte.
- Per una crema meno densa si consiglia di ridurre il dosaggio fino ad ottenere la densità desiderata.

**CARATTERISTICHE**

- » 100% Clean Label
- » Addensante naturale
- » Creme lisce e lucide
- » Esalta la cremosità

**CONSIGLIATO PER**

- » Preparazione a caldo di creme per pasticceria



**COD. 499**  
sacco da **4 kg**

Codice	Prodotto	Peso	Dosaggio	Tipo di imballo	Confezioni per pallet	Strati per pallet	Confezioni per strato
461	Volare®	kg 25	100%	Sacco alimentare (Carta   Pe HD)			
	<b>2 sacchi da 10 kg di Mix Madre + 1 sacco da 5 kg di Mix Padre</b>						
44230	Panett-1 Plus 2%	kg 0,2	2%	Poliestere   Politene (PLST   PLT)	960 in scatole da 10 cf.	6	16 scatole
492	Madre 150 Lievitati	kg 10	15%	Sacco alimentare (Carta   Pe HD)	50	9	6
571	Glassa alle Mandorle Clean Label	kg 5	VAR	Sacco alimentare (Carta   Pe HD)	100	10	10
572	Glassa alle Mandorle Clean Label	kg 25	VAR	Sacco alimentare (Carta   Pe HD)	20	7	3
570 NCC	Pater - Pasticceria <b>Novità</b>	kg 5	100%	Sacco alimentare (Carta   Pe HD)	100	10	10
4311	LB Improver	kg 10	2-4%	Sacco alimentare (Carta   Pe HD)	50	9	6
1651	SweetEnzymes	kg 10	1-2%	Sacco alimentare (Carta   Pe HD)	50	9	6
175	SweetEnzymes	kg 0,5	1-2%	Poliestere   Politene (PLST   PLT)	960 in scatole da 10 cf.	6	16 scatole
465	Croissant Life	kg 0,5	1%	Poliestere   Politene (PLST   PLT)	960 in scatole da 10 cf.	6	16 scatole
509	Mix Croissant Burro	kg 10	100%	Sacco alimentare (Carta   Pe HD)	50	9	6
445	Cakes Elite 2%	kg 0,2	2%	Poliestere   Politene (PLST   PLT)	960 in scatole da 10 cf.	6	16 scatole
180	Amordolce	kg 10	100%	Sacco alimentare (Carta   Pe HD)	50	9	6
553	Pâtisserie Crème Grand Cru	kg 5	VAR	Sacco alimentare (Carta   Pe HD)	100	10	10
499	Denso Crema 90	kg 4	90 g/L	Sacco alimentare (Carta   Pe HD)	100	10	10



## **Il Granaio delle Idee srl**

Via Trento 7, 35020 Maserà di Padova - Italy

tel. +39 049 8862824 | +39 049 8861495

fax +39 049 8862290

e-mail: [info@igdi.it](mailto:info@igdi.it)

c.f. | p.iva: 03331930283

**[www.ilgranaiodelleidee.com](http://www.ilgranaiodelleidee.com)**

