EINKORN · EMMER · SPELT · WALDSTAUDENROGGEN

WALDKORN®

FARRO MONOCOCCO · FARRO DICOCCO · FARRO SPELTA · SEGALE ANTICA

THE ORIGINAL

APPROVATO SAPORE DELL'ANNO by mondelo testato dai consumatori 2014

PRODOTTO TESTATO ED APPROVATO DAI CONSUMATORI

CEREALI ANTICHI *Lievitate*

Dalle origini della civiltà, i cereali antichi giunti fino a noi per riscoprire l'esperienza di un gusto puro e autentico

Waldkorn®, le cose buone meritano tempo.

WALDKORN®

EINKORN · EMMER · SPELT · WALDSTAUDENROGGEN

FARRO MONOCOCCO · FARRO DICOCCO · FARRO SPELTA · SEGALE ANTICA

THE ORIGINAL

CEREALI ANTICHI *Lievitate*

La storia dei cereali antichi

Waldkorn® Cereali Antichi Lievitate si ispira alla ricca e millenaria tradizione dei cereali. Per secoli il grano è stato il principale nutrimento dell'uomo.

Waldkorn® Cereali Antichi Lievitate ci consente oggi di rivivere e di riscoprire, in dolci e soffici paste lievitate, **il gusto autentico e originario** di cereali unici, dimenticati per secoli poiché di più complessa lavorazione e scarsa resa produttiva, ma che rappresentano i progenitori dei nostri principali cereali moderni: il grano duro e il grano tenero.

La loro coltivazione risale a migliaia di anni fa ed è originaria del Medio Oriente, da dove si è diffusa nel bacino del Mediterraneo e in Europa Centrale.

Racchiusi in un solido involucro protettivo, questi grani riuscivano più di altri a resistere alle intemperie climatiche e a difendere così il loro prezioso contenuto. Un involucro presente ancora dopo la trebbiatura e che richiedeva un'ulteriore fase di lavorazione.

Questo fattore, unito alla bassa resa e all'incremento della domanda da parte della popolazione ha portato **all'abbandono di queste coltivazioni per colture più redditizie, perdendo però un importante patrimonio.**

I cereali antichi

Einkorn
Triticum Monococcum
o farro piccolo

Il più antico

L'Einkorn (Triticum Monococcum), detto farro piccolo, risalente a circa 9000 anni fa, **è la più antica specie di cereale ad essere stata coltivata ed è originaria del Medio Oriente.** Un grano dal colore dorato perché ricco di betacarotene e dall'aroma intenso di nocciola. Questo antichissimo cereale, oltre allo squisito sapore, ha caratteristiche qualitative uniche.

Emmer
Triticum Dicoccum
o farro medio

Il più coltivato nell'antichità

L'Emmer (Triticum Dicoccum), detto farro medio, la cui coltivazione è iniziata nel bacino del Mediterraneo circa tra i 7000 e i 9000 anni fa. Originario del Medio Oriente ("mezzaluna fertile") le prime menzioni di questo cereale si ritrovano nella Bibbia. **Il più coltivato sin dall'antichità e il più importante cereale dell'antico Egitto**, si diffuse in tutto il Mediterraneo, diventando l'elemento base della dieta delle popolazioni arcaiche.

Spelt
Triticum Spelta
o farro grande

Il più simile al grano tenero

Lo Spelt (Triticum Spelta), detto farro grande, la cui coltivazione risale a circa 8000 anni fa e la cui farina è caratterizzata da colore scuro e sapore intenso, **è la specie di cereale che più si avvicina al grano tenero.** Le prime tracce dello Spelt sono state ritrovate a nord del mar Nero, da cui si è diffuso in tutta l'Europa Centrale soprattutto durante l'età del Bronzo.

I cereali antichi nelle paste dolci

Con Waldkorn® Cereali Antichi Lievitate la storia dei farri antichi si incontra e si fonde con la tradizione dei dolci lievitati.

Nell'antichità i dolci erano preparazioni poco diffuse, dalla struttura molto semplice. Era infatti l'impasto del pane, duttile e morbido, ad accogliere di volta in volta ingredienti diversi, come miele, latte, uova, vino cotto e spesso frutta fresca (fichi e mele) o secca (noci e mandorle), ma anche formaggio fresco. Si ottenevano pani dolci e profumati che venivano riservati alle grandi occasioni e alle celebrazioni.
Nei secoli le antiche ricette si sono modificate ed evolute, insieme alla scoperta della lievitazione e al graduale abbandono delle antiche varietà di cereali, e si sono arricchite di diversi ingredienti a seconda delle aree geografiche e delle tradizioni locali, creando la varietà di ricette di dolci lievitati che fanno parte della nostra tradizione.

Il gusto puro ed autentico delle origini

Oggi, grazie a Waldkorn® Cereali Antichi Lievitate, la **tradizione dei dolci lievitati** si rinnova consentendoci di rivivere il puro piacere della riscoperta di questi grani millenari, che anche grazie all'integrità del loro chicco **custodiscono il loro genuino sapore e le loro qualità originarie.** La passione nella rinnovata coltura delle antiche varietà di cereali consente a Waldkorn® di recuperare la loro preziosa eredità , promuovendo la biodiversità.

Gli antichi farri regalano alle paste lievitate un **delicato colore bronzo-dorato e caratteristiche note aromatiche**, risultato della miscela delle tre varietà.

Gusti e profumi che si sprigionano dall'interazione armonica tra **le proprietà del farro antico e il lievito madre**, che apporta tutte le caratteristiche tipiche, creando un connubio unico di gusto, sofficità e prolungata freschezza.

Un patrimonio di proprietà che rende Waldkorn® Cereali Antichi Lievitate un prodotto unico, che ci permette di **riscoprire in soffici e golose prelibatezze sapori originari e genuini, e di vivere un'esperienza autentica.**

Il lievito madre

La tradizione del lievito madre nasce molti anni fa quando i nostri maestri pasticceri hanno impastato la prima madre, preparandola secondo l'antico metodo dei rinfreschi.

Da allora la madre è stata curata con passione e attenzione, costantemente rinfrescata, con una lavorazione lunga e paziente.

Ingrediente indispensabile nella produzione di dolci come Panettone, Pandoro e Colomba pasquale, il lievito madre contribuisce in modo inimitabile all'aroma, al profumo, alla fragranza e alla prolungata freschezza di tutti i dolci lievitati.

Waldkorn® Cereali Antichi Lievitate:
UN SEMILAVORATO PER PASTE LIEVITATE DOLCI DALLE CARATTERISTICHE UNICHE

Le pregiate caratteristiche di Waldkorn® Cereali Antichi Lievitate, grazie alla vostra sapiente lavorazione artigianale e creatività in pasticceria, vi consentiranno di realizzare dolci golosi e soffici lievitate ai farri antichi, offrendo ai vostri clienti un'esperienza di gusto unica.

Caratteristiche

Contiene **Einkorn**, **Emmer** e **Spelt**, cereali di antichissime origini, risalenti a migliaia di anni fa.

Contiene **Lievito madre** in polvere, prodotto secondo il classico metodo dei rinfreschi e che una volta disidratato mantiene tutte le caratteristiche organolettiche tipiche.

Contiene **Malto d'orzo**, che favorisce la fase fermentativa delle paste lievitate.

La particolare selezione delle materie prime e l'attento bilanciamento garantiscono **qualità costante nel risultato finale.**

Benefici

Soddisfa pienamente le più recenti tendenze del consumatore, che ricerca un ritorno alle origini e prodotti dal **sapore autentico e genuino.**

Offre ai vostri clienti una **esperienza di gusto unica**, attirandoli al riacquisto.

Eccellente **sofficità.**

Prolungata freschezza del prodotto finito.

Promuove la **biodiversità.**

APPROVATO SAPORE DELL'ANNO by monadia testato dai consumatori 2014

Sapore dell'Anno è una certificazione sul gusto dei prodotti alimentari, unica in Italia, che viene attribuita esclusivamente dai consumatori attraverso rigorosi test di assaggio e di valutazione dei prodotti, test che vengono svolti presso laboratori indipendenti specializzati in analisi sensoriali. Solo un prodotto all'interno di ogni categoria riceve l'attestato di gradimento, un riconoscimento importante ed indiscusso di qualità e di gusto.

La ricetta tradizionale del Panettone artigianale prodotto con Waldkorn® Cereali Antichi Lievitate è stata scelta dai consumatori come SAPORE DELL'ANNO 2014!

Per maggiori informazioni visita il sito www.csmbaking.com/italia

Materiale di comunicazione per il punto vendita

Richiedi al tuo rivenditore di zona il materiale promozionale Waldkorn® Cereali Antichi Lievitate per il tuo punto vendita.

E dedicato ai vostri clienti il sito internet Waldkorn® per andare alla scoperta del mondo dei cereali antichi!

www.waldkorn.it

Torta di Rose ai farri antichi con cioccolato e frutta secca

Ingredienti

BIGA	
Waldkorn® Cereali Antichi Lievitate	600 g
Acqua	270 g
Lievito di birra	120 g
IMPASTO	
Biga	990 g
Waldkorn® Cereali Antichi Lievitate	2350 g
Tuorli d'uova	400 g
Lievito di birra	30 g
Uova intere	700 g
Zucchero	450 g
Bacca di vaniglia	q.b.
Pasta d'Arancio	150 g
Margarina per impasti	750 g
Margarina per laminazione	1500 g
RIPIENO CACAO E NOCCIOLE	
Mix in polvere per glassa	1000 g
Albume	400 g
Cacao	20 g
Pasta nocciola	100 g
FARCITURA	
Noci	q.b.
Pistacchi	q.b.
Nocciole	q.b.
Gocce di cioccolato	q.b.

Procedimento

PREPARAZIONE BIGA

Impastare tutti gli ingredienti della biga per circa 5 minuti fino ad ottenere un impasto omogeneo. Porre in cella di lievitazione a 30°C fino al raddoppio del volume iniziale.

PROCEDIMENTO IMPASTO

Impastare la biga, Waldkorn® Cereali Antichi Lievitate, i tuorli, il lievito di birra, lo zucchero e le uova intere fino ad ottenere un impasto liscio ed omogeneo (assicurarsi che la maglia glutinica sia formata). Procedere infine aggiungendo la margarina per impasti, la pasta d'Arancio e la bacca di vaniglia lavorando in impastatrice finché l'impasto risulti liscio ed omogeneo. Porre quindi in frigorifero per almeno 1 ora fino a completo raffreddamento dell'impasto. Una volta tolto dal frigorifero laminare con la margarina per laminazione dando 2 pieghe a 4 e riporre quindi nuovamente in frigorifero per 40 minuti. Stendere quindi allo spessore di 5 mm e spalmare il foglio di pasta con un sottile strato di ripieno al cacao e nocciole. Dosare a piacere sopra il ripieno un trito di noci, nocciole, pistacchi e gocce di cioccolato. Arrotolare il foglio di pasta e creare dei cilindri di 6 cm circa di diametro e 5 cm di altezza tenendone uno più alto che andrà a formare la rosa centrale. Porre i cilindri di pasta in uno stampo da veneziana da 750 g mettendo il bocciolo più alto al centro e 5 boccioli attorno, rispettando una distanza di circa 2 cm l'uno dall'altro. Far lievitare per circa 2 ore e 30 minuti – 3 ore a 30°C ed umidità dell'80%. Al termine della lievitazione spennellare con l'uovo e, a piacere, spolverare con lo zucchero di canna.

Cuocere a 160°C per 40–45 minuti (30 min a valvola chiusa e gli ultimi 15 min a valvola aperta). Per evitare deformazioni si consiglia di capovolgere il prodotto fino a completo raffreddamento tipo Panettone. Una volta raffreddata la torta può essere bagnata a piacere con uno sciroppo leggermente alcolico all'arancio.

PREPARAZIONE RIPIENO CACAO E NOCCIOLE

Miscelare in impastatrice planetaria con foglia tutti gli ingredienti fino a completa amalgama.

Panfrutto ai farri antichi con frutti di bosco

Ingredienti

IMPASTO

Waldkorn® Cereali Antichi Lievitate	1000 g
Acqua	220 g
Lievito di birra	40 g
Frutti di bosco semi-canditi sciroppati	400 g
Uova intere	330 g
Zucchero	250 g
Margarina per impasti	250 g

GLASSA AI FRUTTI DI BOSCO

Mix in polvere per glassa	1000 g
Albume	500 g
Frutti di bosco semi-canditi sciroppati	160 g

Procedimento

PROCEDIMENTO IMPASTO

Impastare Waldkorn® Cereali Antichi Lievitate, l'acqua, le uova e il lievito di birra fino ad ottenere un impasto liscio ed asciutto. Far lievitare in cella a 30°C con umidità del 75% sino a triplicazione del volume iniziale (2 ore circa). Mettere quindi l'impasto nuovamente in impastatrice, aggiungere lo zucchero ed impastare fino a completo assorbimento. Infine aggiungere la margarina per impasti fino ad ottenere un impasto liscio ed omogeneo.

Inglobare quindi i frutti di bosco semi-canditi e far riposare la massa in cella di lievitazione a 30°C con 75% di umidità per circa 40 minuti.

Spezzare in porzioni da 80 g cad. e lasciare riposare ulteriormente per circa 8-10 minuti in modo che si riformi una leggera pelle, che faciliti la tornitura finale in palline. Posizionare 3 palline in uno stampo da plum-cake da 500 g. Porre quindi nuovamente in cella di lievitazione per circa 60 minuti a 28–30°C e umidità del 75–80%. Estrarre gli stampi dalla cella e lasciar riposare fino alla formazione di una leggera pelle sulla superficie, quindi glassare con la glassa ai frutti di bosco e cospargere con la granella di zucchero a piacere.

Cuocere in forno a 160–165°C per circa 40 minuti.

PREPARAZIONE GLASSA

Miscelare tutti gli ingredienti in impastatrice planetaria con foglia fino ad ottenere un composto omogeneo.

Nota bene: Se l'impasto del Panfrutto risultasse molto morbido proseguire comunque la lavorazione come da ricetta rispettando accuratamente le fasi di riposo. La consistenza morbida dell'impasto contribuisce ad ottenere un'eccellente sofficità del prodotto finito.

Panini dolci ai farri antichi

Ingredienti

IMPASTO

Waldkorn® Cereali Antichi Lievitate	500 g
Farina Nazionale	500 g
Acqua	430 g ca
Uova intere	50 g
Lievito	50 g
Zucchero	50 g
Margarina per impasti	100 g
Sale	10 g

Procedimento

PROCEDIMENTO IMPASTO

Impastare tutti gli ingredienti in planetaria con gancio sino ad ottenere una massa liscia ed asciutta. Se si desidera, aggiungere le gocce di cioccolato o altri ingredienti a piacere.

Lasciar riposare per 15 minuti circa a temperatura ambiente.

Spezzare in parti uguali della pezzatura desiderata ed arrotondare.

Porre su teglia e mettere in camera di lievitazione a 30°C con 80% di umidità per 60 minuti. Lucidare la superficie con l'uovo e cuocere in forno a 210–220°C per circa 10 minuti (i tempi possono variare leggermente a seconda della pezzatura scelta).

Pandolce Genovese ai farri antichi

Ingredienti

PREIMPASTO

Waldkorn® Cereali Antichi Lievitate	850 g
Zucchero	60 g
Acqua di fiori d'arancio	400 g
Lievito di birra	5 g
Farina manitoba W320/340	150 g
Uova intere	50 g
Margarina per impasti	150 g

IMPASTO

Preimpasto	1665 g
Waldkorn® Cereali Antichi Lievitate	400 g
Uova intere	100 g
Zucchero	100 g
Margarina per impasti	100 g
Uvetta	1000 g
Canditi	150 g
Pinoli	150 g
Vanillina	q.b.
Semi di anice	9 g

Procedimento

PROCEDIMENTO PREIMPASTO

Impastare tutti gli ingredienti ad eccezione della margarina fino ad ottenere un impasto liscio ed asciutto. Aggiungere quindi la margarina e far assorbire bene.
Far lievitare per circa 12–14 ore in cella alla temperatura di 24–25°C e umidità del 75% e comunque fino a quintuplicazione del volume iniziale.

PROCEDIMENTO IMPASTO

Impastare il preimpasto, Waldkorn® Cereali Antichi Lievitate e le uova fino ad ottenere un impasto liscio ed omogeneo. Aggiungere lo zucchero, la margarina, la vanillina, i semi di anice ed infine l'uvetta, i canditi (precedentemente scaldati a 25–30°C) e i pinoli.
La temperatura finale dell'impasto deve essere di circa 25–28°C.

Far puntare l'impasto per circa 45 minuti in cella a 28°C. Spezzare, arrotondare e aspettare che si formi una leggera pelle sulla superficie, quindi arrotondare di nuovo e far lievitare per 3 ore circa in cella a 25/28°C senza umidità.

Prima di infornare praticare un taglio a forma di triangolo profondo 1 cm sulla parte alta del panettone. Cuocere a 190/200°C per 50–55 minuti per pezzi da 1000 g.

Veneziana ai farri antichi con pasta d'arancio e gocce di pasta di mandorle

Ingredienti

PREIMPASTO (ore 18:00)

Waldkorn® Cereali Antichi Lievitate	2000 g
Acqua	820 g
Burro	400 g
Zucchero	300 g
Tuorli d'uova fresche	220 g
Lievito di birra	15 g
Preimpasto totale	3755 g

IMPASTO (ore 06:00)

Preimpasto	3755 g
Pasta di mandorle	1000 g
Waldkorn® Cereali Antichi Lievitate	850 g
Zucchero	300 g
Acqua	300 g
Burro	550 g
Tuorli d'uova fresche	250 g
Lievito di birra	8 g
Pasta d'arancio	300 g
Impasto totale	7313 g

GLASSA AL CACAO

Mix in polvere per glassa	1000 g
Farina di mais	100 g
Cacao in polvere	10 g
Albume	700 g

*Si consiglia di preparare i cubetti di pasta di mandorle il giorno precedente e di farli asciugare superficialmente conservandoli in stufa su una teglia forata per evitare che si rompano durante l'impastamento.

Procedimento

PROCEDIMENTO PREIMPASTO

Impastare Waldkorn® Cereali Antichi Lievitate, l'acqua, il lievito di birra e i tuorli fino ad ottenere un impasto liscio ed asciutto (assicurarsi che la maglia glutinica sia correttamente formata). Incorporare poi lo zucchero assicurandosi che venga ben assorbito e in sequenza il burro. Lavorare fino a che l'impasto risulti liscio ed omogeneo. La temperatura finale dell'impasto deve essere di circa 26–28°C. Togliere dall'impastatrice, porre in un contenitore e mettere a lievitare in cella alla temperatura di 24–26°C con umidità del 75–80% per 12–13 ore o comunque fino alla quintuplicazione del volume iniziale.

PROCEDIMENTO IMPASTO

Lavorare in impastatrice il preimpasto, Waldkorn® Cereali Antichi Lievitate, l'acqua e il lievito di birra fino ad ottenere un impasto liscio ed omogeneo (assicurarsi che la maglia glutinica sia correttamente formata). Aggiungere lo zucchero e la pasta d'arancio fino a completo assorbimento e di seguito aggiungere i tuorli. Una volta assorbiti bene aggiungere il burro ed impastare il tutto fino a che l'impasto sia liscio ed omogeneo ma non troppo lavorato. Versare quindi la pasta di mandorle in cubetti* e continuare ad impastare sino a quando la distribuzione dei cubetti sia uniforme (la temperatura finale deve essere di circa 28–30°C). Mettere l'impasto così ottenuto in cella di lievitazione a 28–30°C e 80–85% di umidità per 45–50 minuti massimo. Spezzare nel peso desiderato, arrotondare e lasciare riposare per altri 15 minuti fino alla formazione della pelle sulla superficie. Arrotondare nuovamente, porre negli appositi stampi e mettere a lievitare a 30°C ed umidità dell'80–85% per 3–4 ore circa (la cupola dell'impasto deve arrivare ad 1 cm circa dal bordo del pirottino). Una volta estratto il prodotto dalla cella lasciare riposare in ambiente per circa 15 minuti fino alla formazione di una sottile pelle superficiale.

PREPARAZIONE GLASSA

Miscelare tutti gli ingredienti in planetaria con foglia ad eccezione di 100 g di albume fino ad ottenere un composto omogeneo. Lasciare riposare per circa 1 ora in ambiente, quindi aggiungere al composto i 100 g di albume avanzati miscelando nuovamente in planetaria. Utilizzare infine per glassare.

PRIMA DI CUOCERE

Glassare con la glassa al cacao precedentemente preparata e cospargere la superficie con mandorle intere (minimo 2% in peso sul prodotto finito, come da disciplinare: es. 20 g su panettone da 1000 g) e lo zucchero grosso in granella, infine spolverare con lo zucchero a velo.

TEMPI DI COTTURA

Per g 500: 35 minuti a 170/180°C (25 min valvola chiusa, 10 min valvola aperta).
Per g 1000: 50/55 minuti a 170/180°C (45 min valvola chiusa, 10 min valvola aperta).
Per g 1500: 70/75 minuti a 170/180°C (60 min valvola chiusa, 15 min valvola aperta).
Per g 2000: circa 90 minuti a 160/170°C (70 min valvola chiusa, 20 min valvola aperta).

Per mantenere la forma dopo la cottura capovolgere immediatamente i prodotti con le apposite pinze fino a completo raffreddamento (circa 10 ore). Quindi procedere con il confezionamento degli stessi negli appositi sacchetti per alimenti.

Panettone, Colomba, Veneziana ai farri antichi

Ingredienti

PREIMPASTO (ore 18:00)

Waldkorn® Cereali Antichi Lievitate	2000 g
Acqua	820 g
Burro	400 g
Zucchero	300 g
Tuorli d'uova fresche	220 g
Lievito di birra	15 g
Preimpasto totale	3755 g

IMPASTO (ore 06:00)

Preimpasto	3755 g
Frutta candita / uvetta	1600 g
Waldkorn® Cereali Antichi Lievitate	850 g
Zucchero	300 g
Acqua	300 g
Burro	550 g
Tuorli d'uova fresche	250 g
Lievito di birra	8 g
Aromi	q.b.
Impasto totale	7613 g

GLASSA AL CACAO

Mix in polvere per glassa	1000 g
Farina di mais	100 g
Cacao in polvere	10 g
Albume	700 g

Per la Colomba e la Veneziana: sostituire tutto il peso della frutta con 1600 g di arancia candita a cubetti

RICETTA CONFORME AL D.M. 22 LUGLIO 2005 "DISCIPLINA DELLA PRODUZIONE E DELLA VENDITA DI TALUNI PRODOTTI DOLCIARI DA FORNO", ART 7 "PRODOTTI SPECIALI ED ARRICCHITI".

Procedimento

PROCEDIMENTO PREIMPASTO

Impastare Waldkorn® Cereali Antichi Lievitate, l'acqua, il lievito di birra e i tuorli fino ad ottenere un impasto liscio ed asciutto (assicurarsi che la maglia glutinica sia correttamente formata). Incorporare poi lo zucchero assicurandosi che venga ben assorbito e in sequenza il burro. Lavorare fino a che l'impasto risulti liscio ed omogeneo. La temperatura finale dell'impasto deve essere di circa 26–28°C. Togliere dall'impastatrice, porre in un contenitore e mettere a lievitare in cella alla temperatura di 24–26°C con umidità del 75–80% per 12–13 ore o comunque fino alla quintuplicazione del volume iniziale.

PROCEDIMENTO IMPASTO

Lavorare in impastatrice il preimpasto, Waldkorn® Cereali Antichi Lievitate, l'acqua e il lievito di birra fino ad ottenere un impasto liscio ed omogeneo (assicurarsi che la maglia glutinica sia correttamente formata). Aggiungere lo zucchero e gli aromi fino a completo assorbimento e di seguito aggiungere i tuorli. Una volta assorbiti bene aggiungere il burro ed impastare il tutto fino a che l'impasto sia liscio ed omogeneo ma non troppo lavorato. Versare quindi la frutta (precedentemente scaldata a 35–40°C) e continuare ad impastare fino a quando la distribuzione della frutta sia uniforme (la temperatura finale dell'impasto deve essere di circa 28–30°C). Mettere l'impasto così ottenuto in cella di lievitazione a 28–30°C e 80–85% di umidità per 45–50 minuti massimo. Spezzare nel peso desiderato, arrotondare e lasciare riposare per altri 15 minuti fino alla formazione di una pelle. Arrotondare nuovamente, porre negli appositi stampi e mettere a lievitare a 30°C ed umidità dell'80–85% per 3–4 ore circa (la cupola dell'impasto deve arrivare ad 1 cm circa dal bordo del pirottino). Una volta estratto il prodotto dalla cella lasciare riposare in ambiente per circa 15 minuti fino alla formazione di una sottile pelle superficiale.

PREPARAZIONE GLASSA (per Veneziana e Colomba)

Miscelare tutti gli ingredienti in planetaria con foglia ad eccezione di 100 g di albume fino ad ottenere un composto omogeneo. Lasciare riposare per circa 1 ora in ambiente e poi aggiungere al composto i 100 g di albume avanzati miscelando nuovamente in planetaria. Utilizzare quindi per glassare.

PRIMA DI CUOCERE

Per il Panettone: incidere la superficie formando una croce ed aggiungere una noce di burro al centro. Per Veneziana e Colomba: glassare con la glassa al cacao precedentemente preparata e cospargere la superficie con le mandorle intere (minimo 2% in peso sul prodotto finito, come da disciplinare: es. 20 g su panettone da 1000 g) e lo zucchero grosso in granella, infine spolverare con lo zucchero a velo.

TEMPI DI COTTURA

Per g 500: 35 minuti a 170/180 °C (25 min valvola chiusa, 10 min valvola aperta).
Per g 1000: 50/55 minuti a 170/180°C (45 min valvola chiusa, 10 min valvola aperta).
Per g 1500: 70/75 minuti a 170/180°C (60 min valvola chiusa, 15 min valvola aperta).
Per g 2000: circa 90 minuti a 160/170 °C (70 min valvola chiusa, 20 min valvola aperta).

Per mantenere la forma dopo la cottura capovolgere immediatamente i prodotti con le apposite pinze fino a completo raffreddamento (circa 10 ore). Quindi procedere con il confezionamento degli stessi negli appositi sacchetti per alimenti.

09/2013 SVadv.it

EINKORN - EMMER - SPELT - WALDSTAUDENROGGEN

WALDKORN®

FARRO MONOCOCCO - FARRO DICOCCO - FARRO SPELTA - SEGALE ANTICA

THE ORIGINAL

Cod. 2140
Sacco da 15 Kg

Sin dalla sua creazione, Waldkorn® porta in tavola uno dei doni più preziosi della natura: i cereali antichi. La tradizione di Waldkorn® arriva a noi intatta, poichè continuiamo a rispettare il segreto che rende Waldkorn® così autentico ed unico: il tempo.

Waldkorn® concede il tempo necessario alla natura per far crescere e maturare i migliori semi, lascia il tempo, l'amore e l'esperienza all'artigiano per creare sapientemente la sua ricetta originale, ma il tempo più prezioso per Waldkorn®, è quello che vorrete dedicargli scegliendolo per voi e per la vostra famiglia.

É così che come noi scoprirete che: **Le cose buone meritano tempo.**

CSM Italia Srl
Viale S. Maria, 12 - 26013 Crema (CR) - www.csmbaking.com/italia

Per ulteriori informazioni
contattate il nostro servizio tecnico

Numero Verde
800 826077