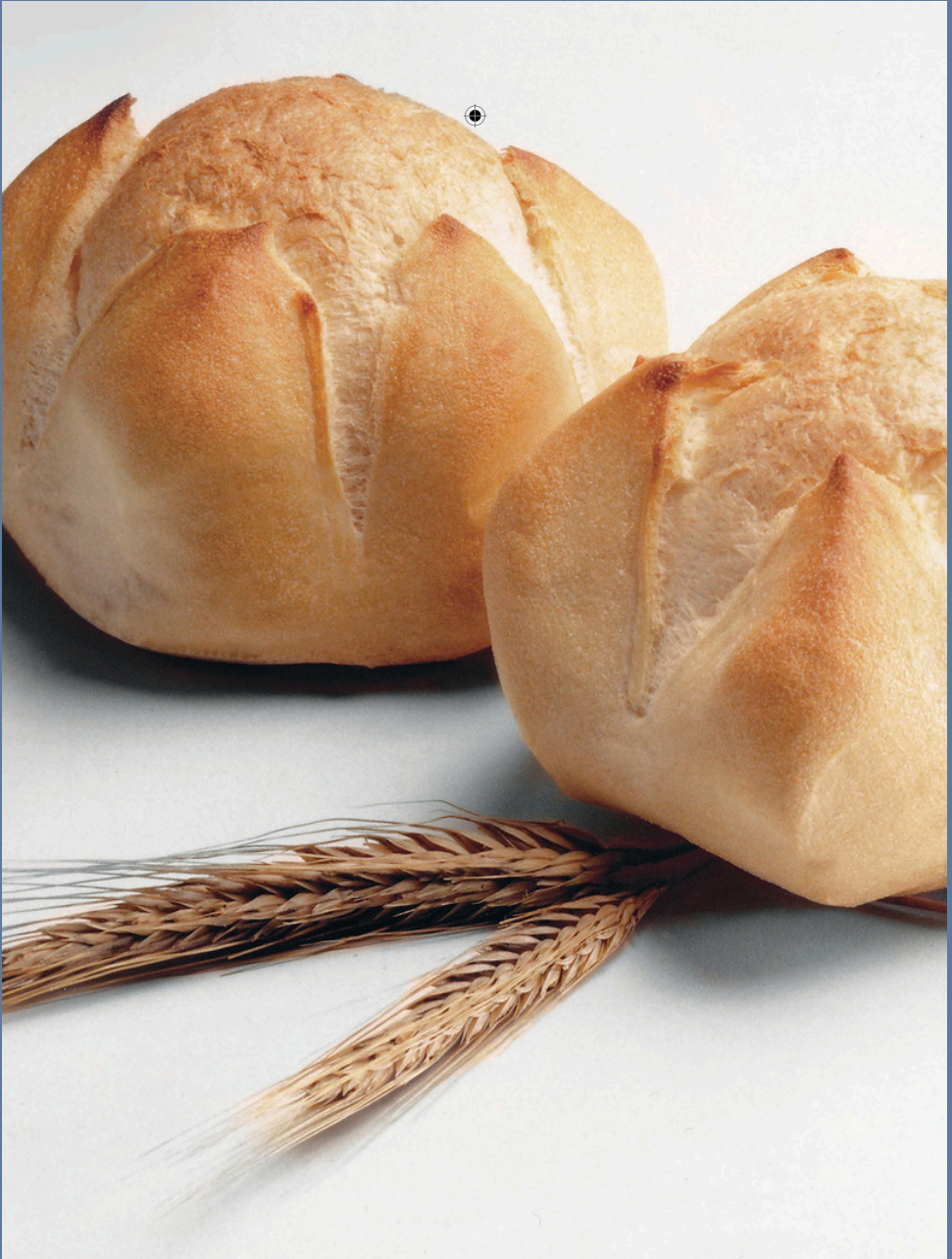




le classiche



Maestri di Farine



le classiche

La tradizione del lavoro dei Maestri di Farine,
trasferita nel tempo in ogni singolo chicco di grano prima
e nel prodotto finale poi.

Farine adatte ai prodotti della panificazione, capaci di dare vita
a un pane dalla crosta sottile dal colore paglierino, con un'alveolatura
equilibrata, so ce e dalla elevata conservabilità.

L'impiego di grani pregiati e la macinazione lenta donano ai nostri prodotti
un inconfondibile sapore e l'incredibile

profumo del pane di una volta.

Masters of Flours tradition has been passed
down through the time starting from wheat grain
and then arriving at the final product.

These are flours suitable for bakery, which are able to create

a bread with thin crust, characterized by its yellow-coloured, a balanced
crumb grain, its softness and its high shelf-life.

The use of prestige wheat and the slow/long grinding give to our products
an unmistakable taste and an incredible bread flavour.



le classiche

Farina "Oro" Tipo 00

25 KG-W 450-480 - P/L 0,45-0,65

Adatta alla produzione di bighe lunghe fino a 48 ore. Il pane risulta dalla crosta sottile, dal colore paglierino e dal profumo tipico dei grani semiduri.

Farina "Classica" Tipo 00

Farina "Classica" Tipo 00

25 KG - W 420-450 - P/L 0,45-0,65

Adatta alla produzione di bighe lunghe fino a 48 ore. Indicata per la produzione del so ato, della ciabatta e si caratterizza per un'elevata conservabilità del pane.

Farina "Special" Tipo 00

Farina "Special" Tipo 00

25 KG - W 400-420 - P/L 0,45-0,65

Adatta alla produzione di bighe lunghe fino a 22 ore. Indicata per la produzione del so ato, della ciabatta e si caratterizza per un'elevata conservabilità del pane.

Farina "AG" Tipo 00

Farina "AG" Tipo 00

25 KG - W 380-400 - P/L 0,45-0,65

Adatta alla produzione di bighe lunghe fino a 20 ore. Indicata per la produzione del so ato, si caratterizza per un'elevata conservabilità del pane.

Farina "Omnia" Tipo 00

Farina "Omnia" Tipo 00

25 KG - W 340-370 - P/L 0,50-0,70

Adatta alla produzione di bighe lunghe fino a 16 ore. Indicata per la produzione del so ato, ciabatta e di pane da utilizzarsi in cella di fermalievitazione.

Farina "Flexia" Tipo 00

Farina "Flexia" Tipo 00

25 KG - W 300-320 - P/L 0,50-0,70

Adatta alla produzione di bighe fino a 12 ore. Indicata per la produzione di pane da utilizzarsi in cella di fermalievitazione.

Farina "Rapid" Tipo 00

Farina "Rapid" Tipo 00

25 KG - W 240-250 - P/L 0,45-0,65

Adatta alla produzione di pane con metodo diretto. L'impasto si caratterizza per la sua versatilità

LIEVITI

Fragranzasol: Lievito naturale in polvere con parte migliorante. Il prodotto intensifica il gusto del pane rendendolo piacevolmente aromatico. Conferisce un ottimo volume e una buona alveolatura. Consente lavorazioni più veloci poiché si evitano bighe e prelieviti. Non necessita di aggiunta di lievito di birra e migliora la Shelf life del prodotto finito.

Lievisol: Lievito naturale essiccato in polvere concentrato da utilizzare nelle produzioni di panificazione. Dose di utilizzo consigliata da 1 a 4% sulla farina impiegata.

le classiche

“Oro” Type 00

“Oro” Type 00

25 KG-W 450-480 - P/L 0,45-0,65

Suggested for the production of sourdoughs up to 48 hours. The bread obtains a thin, straw-coloured and with an intense aroma.

“Classica” Type 00

“Classica” Type 00

25 KG - W 420-450 - P/L 0,45-0,65

Suggested for the production of sourdoughs up to 48 hours. Suggested for the production of Rosetta, Ciabatta and characterized for its high conservability of the bread.

“Special” Type 00

“Special” Type 00

25 KG - W 400-420 - P/L 0,45-0,65

Suggested for the production of sourdoughs up to 22 hours. Suggested for the production of Rosetta, Ciabatta and characterized for its high conservability of the bread.

“AG” Type 00

“AG” Type 00

25 KG - W 380-400 - P/L 0,45-0,65

Suggested for the production of sourdoughs up to 20 hours. Suggested for the production of Ciabatta and characterized by its high conservability of the bread.

“Omnia” Type 00

“Omnia” Type 00

25 KG - W 340-370 - P/L 0,50-0,70

Suggested for the production of sourdoughs up to 16 hours. Suggested for the production of Ciabatta e and bread in retarder.

“Flexia” Type 00

Farina “Flexia” Type 00

25 KG - W 300-320 - P/L 0,50-0,70

Suggested for the production of sourdoughs up to 12 hours. Suggested for the production of bread in retarder.

Farina “Rapid” Tipo 00

Farina “Rapid” Tipo 00

25 KG - W 240-260 - P/L 0,45-0,65

Suggested for the production of direct method bread. The dough is characterized by its versatility.

LIEVITI

Fragranzasol: Natural yeast in powder with improving part. This product intensifies the bread taste making it pleasantly aromatic. It gives an excellent volume and good structure. It allows faster processing. Beer yeast is not needed and it improves the shelf-life of the final product.

Lievisol: Concentrated dry natural yeast ideal for bread making. Dose to use from 1 to 4% on the flour used.



le pasticcere



Maestri di Farine



le pasticcere

L'arte della pasticceria, eccellenza Italiana nel mondo, necessita di una gamma di farine appositamente studiate in collaborazione con i nostri Maestri Pasticcieri.

L'attenzione ai dettagli, attraverso una macinatura lenta e dolce, ci consente di realizzare farine con un basso grado di amidi danneggiati, in grado di sviluppare lievitazioni controllate e particolarmente adatte

ai dolci lievitati. La lunga stagionatura a na al meglio tutte le potenzialità della farina che una volta arrivata nei laboratori dei nostri Maestri è pronta per dar modo di creare vere e proprie opere d'arte di pasticceria.

The art of pastry, the Italian excellence in the world, needs a range of flours specifically studied in collaboration with our Pastry Masters.

The care to details, throughout a sweet and soft grinding, allows us to realize flours with a low level of damaged starches, which is able to develop controlled leavenings particularly suitable for leavened pastry. The long aging improves at the best leveles all the flour's potentialities which once arrived in our Masters' laboratories are ready to create real pastry works of art.



le pasticcere

Panettone, Colomba e Pandoro

Panettone, Colomba e Pandoro

25 KG - W 400-420 - P/L 0,45-0,65

La regina delle farine per la produzione di panettone, pandoro e colomba. La macinazione lenta e dolce consente lievitazioni controllate e il riposo superiore ai 30 giorni ne esalta tutte le sue caratteristiche organolettiche per lievitati dal profumo e dall'aroma inconfondibile.

Consigliata per: Panettone, Colomba, Pandoro, Babà

Paste lievitate e brioches

Paste lievitate e brioches

25 KG - W 380-400 - P/L 0,45-0,65

L'alta qualità delle proteine consente di sopportare un alto contenuto di grasso garantendo un'ottima estendibilità della maglia glutinica. Il prodotto finito garantisce ottimi risultati anche a chi utilizza la tecnologia del freddo.

Consigliata per: Brioches, Sfoglia grassa con burro, Cornetti surgelati.

Sfoglia

Sfoglia

25 KG - W 300-320 - P/L 0,45-0,65

Farina sapientemente calibrata dai risultati eccellenti, per la produzione di pasta sfogliae lievitati sfogliati. Gli impasti risultano facilmente laminabili e si caratterizzano per essere ben strutturati e sviluppati.

Consigliata per: Croissant, Pasta sfoglia, Cannoli, Ventagli, Millefoglie.

Frolle montate

Frolle montate

25 KG - W 200 - 220 - P/L 0,45 - 0,655

Il sistema di selezione delle farine "ventilate" consente di ottenere, una particolare attività diastatica, tale da conferire al prodotto finito, maggiore struttura, texture, volume, un sensibile aumento della shelf life. Il prodotto finale che ne deriva è equilibrato nella struttura che risulta particolarmente leggera.

Consigliata per: Pan di Spagna, Mu n, Plum cake, Lingue di gatto, Baci di dama.

Frolla

Frolla

25 KG - W 180-200 - P/L 0,45-0,65

Farina a ridotto tasso proteico, ideale per la produzione di pasta frolla. L'impasto risulta facile e veloce, ben omogeneo e non colloso. La frolla risulta equilibrata nella struttura con la giusta friabilità e consistenza.

Consigliata per: Pasta frolla, Pasta brisé, Pasticceria da the, Biscotti, Frolle dolci e salate.

SEMILAVORATI E LIEVITI

Dolcesol Paste Lievitate: Semilavorato per paste lievitate particolarmente adatto per la produzione di panettoni, pandori, colombe e veneziane. È un prodotto ad etichetta pulita e si caratterizza per l'assenza di mono-digliceridi degli acidi grassi mantiene un'eccezionale sofficità e conservabilità del prodotto. Da utilizzarsi in abbinamento a Natursol.

Dolcesol al Riso: Miscela adatta alla produzione di biscotti

riso.

Particolarmente facile nella modalità di produzione anche per chi non ha specifiche conoscenze nel campo della pasticceria.

Natursol: Lievito naturale essiccato in polvere con aroma di pasticceria da utilizzarsi in abbinamento al Dolcesol Paste Lievitate. Dose di utilizzo dal 5 al 20 % a seconda della ricetta utilizzata.

Solesoft: Indicato per prodotti dolciari e prodotti da forno lievitati, conferisce sofficità e morbidezza aumentandone la shelf life.

Dosi di utilizzo consigliate fino al 2% sull'impasto per prodotti dolciari come panettone, pandoro e paste lievitate.

le pasticcere

Panettone, Colomba e Pandoro

Panettone, Colomba e Pandoro 25 KG - W 400-420 - P/L 0,45-0,65

The Queen of flours for the production of panettone, pandoro and colomba. The slow and soft grinding allows controlled leavenings and the rest longer than 30 days is able to enhance all its organoleptic features for leavened pastry characterized by a unique flavour and aroma. Suggested for: Panettone, Colomba, Pandoro, Babà.

Paste lievitate e brioches

Paste lievitate e brioches

25 KG - W 380-400 - P/L 0,45-0,65

The high quality of the proteins allows to support a high level of fats ensuring an excellent extension of the gluten mesh. The final product ensures excellent results also to whom prefer the cold technology.

Suggested for: Croissants, Pu pastry with a high amount of butter, frozen croissants.

Sfoglia

Sfoglia

25 KG - W 300-320 - P/L 0,45-0,65

Flour perfectly balanced thanks to the excellent results, suggested for the production of pu pastry and leavening pu pastry. The doughs have good handling property and they are characterized by being well structured and developed.

Suggested for: Croissants, Pu pastry, Cannoli, Ventagli, Millefoglie.

Pan di Spagna

Pan di Spagna

25 KG - W 180 - 200 - P/L 0,45 - 0,655

This system of "airy" selected flour allows to obtain a particular diastatic activity, which gives to the final product a better structure, texture, volume, a sensible increase of softness and shelf-life. The final product is balanced in the structure which results particularly light.

Suggested for: Pan di Spagna, Muns, Lingue di Gatto, Plum Cake, Baci di dama.

Frolla

Frolla

25 KG - W 180-200 - P/L 0,45-0,65

Flour with a low level of proteins, specific for the production of shortcrust pastry. The dough results easy, quick, consistent and not gluey. The shortcrusts pastry results balanced in its structure with the correct crumbliness and solidity.

Suggested for: Short pastry, Brisè pastry, Tea pastries, Biscuits, sweet and salty shortcrusts.

SEMIFINISHED AND YEASTS

Dolcesol Paste Lievitate: Semifinished product for leavened doughs particularly suggested for the production of panettoni, pandori, colombe and veneziane. It is a clean label product able to maintain an excellent softness and conservability of the product. Suggested to use with NaturalSol.

Dolcesol al Riso: Blend suggested for the production of rice biscuits. Particularly easy in its production also to whom does not have specific knowledge in the field of pastry.

Naturisol: Natural dried powder yeast with pastry aroma suggested to be used with Dolcesol Paste Lievitate. Dose of use from the 5 up to the 20% depending on recipe used.

Solesoft: Suggested for sweet products and oven yeast products, it ensures softness increasing the shelf life. Suggested dose of use up to the 2% on the dough for the production of sweet products like panettone, pandoro and leavened doughs.

ECCELLENZA ITALIANA CUORE PARTENOPEO.

INGREDIENTI IMPASTO SU QUANTITÀ FARINA

- 1.000 GR. FARINA "FIORE DI NAPOLI" MOLINO COLOMBO
- 600 GR. ACQUA (\pm 5% SU PESO FARINA)
- 27 GR. SALE
- 0,5 GR. LIEVITO COMPRESSO * TECNICA IN AMBIENTE 25°
oppure
- 3 GR. LIEVITO COMPRESSO * TECNICA DEL FREDDO 4°

LE ECCELLENZE



FIORE DI NAPOLI
FARINA DI GRANO TENERO
IDEATA CON EDUARDO ORE

Eduardo Ore

LA FARINA DELLA PIZZA NAPOLETANA
Prodotta con macinazione lenta per preservare la qualità del chicco.
La qualità richiede tempo.

Azienda con sistema qualità certificato UNI EN ISO 9001

Maestri di Farine

PER LA TUA PIZZA NAPOLETANA SCEGLI **LE ECCELLENZE** DI MOLINO COLOMBO,
LA FARINA IDEATA IN COLLABORAZIONE CON IL MAESTRO PIZZAIOLO EDUARDO ORE.

LA TUA ARTE È PATRIMONIO DELL'UMANITÀ



Scopri tutte le nostre farine su molinocolombo.it

Maestri di Farine

PIZZA NAPOLETANA

“METODO DIRETTO”

INGREDIENTI IMPASTO SU QUANTITÀ FARINA

- 1.000 GR. FARINA “FIORE DI NAPOLI” MOLINO COLOMBO
- 600 GR. ACQUA (\pm 5% SU PESO FARINA)
- 27 GR. SALE
- 0,5 GR. LIEVITO COMPRESSO * TECNICA IN AMBIENTE 25°
oppure
- 3 GR. LIEVITO COMPRESSO ** TECNICA DEL FREDDO 4°





PROCEDIMENTO

Impastare tutti gli ingredienti in prima velocità per circa 13 minuti fino ad ottenere una massa elastica e compatta; a seconda del punto di idratazione desiderato, azionare la seconda velocità per il tempo necessario di impastamento.

TEMPERATURA FINALE IMPASTO 25°

Effettuare un riposo della massa di 40 minuti

*Procedere alla formatura dei panetti di 250-280 gr e riporli a lievitare per 12-14h a 23/26°

**In alternativa lasciare 1 ora in ambiente e riporre in frigo a 4° per 24/48h.

Estrarre dal frigo 3 ore prima dell'utilizzo.

Cuocere in forno "specifico" per pizza napoletana avente camera di cottura 450°- 480° per 60/90 secondi.

FIORE DI NAPOLI

FARINA DI GRANO TENERO

LA FARINA FIORE DI NAPOLI, DELLA SELEZIONE LE ECCELLENZE DI MOLINO COLOMBO, È REALIZZATA E IDEATA IN COLLABORAZIONE CON IL MAESTRO EDUARDO ORE, PIZZAIUOLO DALLA GRANDE ESPERIENZA CHE HA PORTATO E PORTA ALTO IL NOME DELLA PIZZA NAPOLETANA NEL MONDO. IL SUO LAVORO SI CARATTERIZZA PER LA COSTANTE RICERCA DELL' ALTA QUALITÀ.

LA FARINA DELLA PIZZA NAPOLETANA



PROCEDIMENTO

Impastare tutti gli ingredienti in prima velocità per circa 15 minuti fino ad ottenere una pizza elastica e compatta. A seconda del punto di idratazione desiderato, aggiungere la seconda velocità per il tempo necessario di impastamento.

VALORI NUTRIZIONALI MEDI

Riferiti a 100g di farina \ Referred to 100g of flour

Valore Energetico \ Energy Value **TEMPERATURA FINALE IMPASTO 25°** 350 Kcal - 1465 KJ

Proteine \ Proteins 13,8 g

Carboidrati \ Carbohydrates 69 g

di cui zuccheri \ sugar 0,4 g

Grassi \ Fat 1,2 g

di cui saturi \ saturated fat 0,2 g

di cui insaturi \ unsaturated fat 0,2 g

di cui monoinsaturi \ monounsaturated fat 0,2 g

di cui polinsaturi \ polyunsaturated fat 0,2 g

di cui acidi grassi trans \ trans fatty acids 0 g

di cui colesterolo \ cholesterol 0 g

effettuare un riposo della massa di 40 minuti.

procedere alla formatura del panetto a 250°C di temperatura. Evitare per 12-14h a 23/26°

alternativa lasciare 1 ora a 15°C e riporre in frigo a 4° per 24/48h.

trarre dal frigo 3 ore prima dell'utilizzo.

ocere in forno "speciale" a 250°C per 90 secondi. Riferito al forno BRABENDER

r 60/90 secondi.

ASSORBIMENTO MINIMO 58% | AMILOGRAFO 800/1200 U.A.



le pizzaiole



Maestri di Farine



le pizzaiole

La pizza, eccellenza Italiana nel mondo, necessita di una gamma di farine studiate specificatamente dai nostri Maestri pizzaioli in grado di rispondere ad ogni esigenza di lavorazione degli impasti.

Farine nate da una macinazione lenta che solo il tempo e la pazienza possono far nascere, caratterizzate dalla grande tenuta ed elasticità dell'impasto, per una pizza dal sapore intenso e di altissima digeribilità.

Pizza, the Italian excellence in the world, needs a range of flours specifically studied in collaboration with our Pizzamaker Masters which are able to face any need during the dough production.

These are Flours which are born from a slow/long grinding that only time and patience can give birth, characterized by their great endurance and flexibility of the dough.

Suggested for a pizza with an intense taste and a high digestibility.



le pizze

Farina "Classica" Tipo 00

Farina "Classica" Tipo 00 25 KG
W 420-450 - P/L 0,45-0,65

Adatta alla produzione di pizze a lunga lievitazione. Conservazione in cella a 3 C° fino a 6-8 giorni. L'impasto si caratterizza per la duttilità e la tenuta in fase di lievitazione.

Farina "AG" Tipo 00

Farina "AG" Tipo 00 25 KG
W 380-400 - P/L 0,45-0,65

Adatta alla produzione di pizze a lunga lievitazione. Conservazione in cella a 3 C° fino a 6-8 giorni. L'impasto si caratterizza per la duttilità e la tenuta in fase di lievitazione.

Farina "Omnia" Tipo 00

Farina "Omnia" Tipo 00 25 KG
W 340-370 - P/L 0,50-0,70

Adatta a produzioni dirette con lievitazioni medie fino a 12-14 ore. Conservazione in cella a 3 C° fino a 3 giorni. L'impasto si caratterizza per la sua versatilità.

Farina "Flexia" Tipo 00

Farina "Flexia" Tipo 00 25 KG
W 300-320 - P/L 0,50-0,70

Adatta a produzioni dirette con lievitazioni medie fino a 12-14 ore. Conservazione in cella a 3 C° fino a 3 giorni. L'impasto si caratterizza per la sua versatilità.

Farina "Rapid" Tipo 00

Farina "Rapid" Tipo 00 25 KG W 240-260 - P/L 0,45-0,65

Adatta alla produzione di pizze con metodo diretto 4-12 ore. L'impasto si caratterizza per la versatilità e l'ottima reazione alla messa in forno.

PRODOTTI CORRELATI

Spolvero di Stelle di Farina bramata di mais a granulometria superiore ai 200 micron, adatta allo spolvero delle pastelle. Dona alla pizza un colore paglierino.

SEMILAVORATI

Origine: È un miscela ai cereali antichi con farro e khorasan studiata per gli impasti ad alta idratazione e pizza in pala alla romana. La pizza si caratterizza per l'elevata digeribilità derivante dalla presenza della farina di farro e khorasan.

Pizzami: È una miscela di farine di grano tenero, farina di grano duro e farina di segale. Pizzami rende la pizza croccante dall'aspetto rustico e particolarmente gustosa.

Pizza Core: È un mix di farina di grano tenero

Pizza Core ai cereali: È una miscela di cereali e semi vari sapientemente calibrata per esaltarne nella pizza aromi e profumi. Consente di ottenere una pizza unica per il suo carattere e la sua croccantezza.

Pizza Core alla soia: È un mix con farina selezionata di grano tenero, semola di grano duro, semola di soia e farina di germe di grano. Consente di ottenere una pizza croccante, leggera e gustosa. Inoltre grazie all'apporto proteico della farina di soia l'impasto supporta molto bene le lunghe lievitazioni.

Pizzasoft: È una miscela di farina di grano tenero, fiocchi di patate e lievito naturale essiccato in polvere. Particolarmente adatta alla produzione di pizza al taglio.

Lievito Naturale: Lievito naturale essiccato in polvere concentrato da utilizzare nelle produzioni di panificazione.

Dose di utilizzo consigliata da 1 a 4% sulla farina impiegata.

selezionata,

semola di grano duro e farina di grano duro.



Via T. Edison, 34 - 23877 Paderno d'Adda LC - tel 039 951 5129 - fax 039 9515114
accademia@molinocolombo.it - www.molinocolombo.it