



Food Ingredients Specialist. Since 1953.

## RECETTES SEMI-FINIES LIGNE "PANE FIBRE"

**Kurchipan – Chiccapan – Incapan – Mexipan – Nerispan – legurisopan – Zenzerpan –  
Betispan**

### GRISSINI

**(Kurchipan – Chiccapan – Incapan – Mexipan – Nerispan – legurisopan – Zenzerpan –  
Betispan)**

1000g Productos semiacabados (entre los indicados)  
550g agua (T 20°C)  
100g aceite de oliva virgen extra  
30g levadura  
20g salas

amasar todos los ingredientes durante 4 minutos a primera velocidad y 5 minutos a segunda velocidad (amasadora espiral), hasta que la masa esté lisa y elástica.

(Temperatura de la masa 26°C)

Formar una hogaza apretada de unos 10 cm de ancho, untar la superficie con aceite de oliva y dejar levar durante 45 minutos a temperatura ambiente. Con una rasqueta, cortar fettuccine de unos 2 cm de ancho de un extremo de la hogaza bien fermentada. Estirar o estirar los palitos de pan y rebozarlos en sésamo, semillas diversas o pan rallado al gusto. Colocar en una bandeja de horno y dejar levar durante unos 45 minutos. Hornear a 220°C durante unos 15 minutos con un ligero vapor inicial, abriendo las válvulas los últimos minutos para ayudar a que el producto se seque.

### CRECKER o SCHIACCIATINE

**(Kurchipan – Chiccapan – Incapan – Mexipan – Nerispan – legurisopan –  
Zenzerpan – Betispan)**

1000g Productos semiacabados (entre los indicados)  
450g agua  
100g aceite de oliva virgen extra  
20g levadura  
20g salas

Amasar todos los ingredientes durante 5 minutos a primera velocidad y 4 minutos a segunda velocidad hasta obtener una masa lisa y elástica. Obtener una masa lisa y elástica. (Temperatura de la masa 25°C)

Dividir la masa en panes de unos 600 g (para moldes de 60x40), aplastar con un rodillo, untar la superficie con aceite de oliva y dejar levar en la cámara de fermentación a 30°C. dejar fermentar en una cámara de fermentación a 30°C con un 80% de H.R. durante unos 50 minutos.

Con la ayuda de una laminadora, extender la masa hasta una altura de 2 mm y colocarla en una bandeja de horno. Untar la superficie con aceite de oliva y salar ligeramente. Dejar levar durante 10 minutos, perforar con un cortapastas y cortar las galletas con la forma deseada. Dejar 50 minutos más. Hornear a 215°C con un ligero vapor inicial durante 15 minutos. Abrir la válvula y dejar secar a 200°C durante al menos otros 15 minutos.

## **FOCACCINE E PIZZETTE**

**(Kurchipan – Chiccapan – Incapan – Mexipan – Nerispan – legurisopan – Zenzerpan – Betispan)**

1000g Productos semiacabados (entre los indicados)  
500g agua  
50g aceite de oliva virgen extra  
30g levadura  
20g salas

Amase todos los ingredientes durante 4 minutos a primera velocidad y 4 minutos a segunda velocidad, hasta obtener una masa bien formada.

Dejar reposar a temperatura ambiente durante 20 minutos y romper en masas de unos 50 g. Extender Estirar a la altura deseada y fermentar en la cámara de fermentación a 30°C con un 80% de H.R. durante 30 minutos.

Rellenar la superficie como se desee para las pizzas, mientras que para los panes planos sellar la superficie con los dedos y rociar con aceite, sal y agua. Dejar levar otros 40 minutos y hornear a 220°C con vapor inicial durante 15/18 minutos. durante 15/18 minutos, abriendo la válvula los 2 últimos minutos.

## **PAN HAMBURGER**

**(Kurchipan – Chiccapan – Incapan – Mexipan – Nerispan – legurisopan – Zenzerpan – Betispan)**

1000g Productos semiacabados (entre los indicados)  
400g agua  
50g azúcar  
30g levadura  
18g salas  
70g de aceite de girasol

Amasar todos los ingredientes 4 minutos a primera velocidad y 4 minutos a segunda velocidad hasta obtener una masa lisa y seca (temperatura de la masa 22 °C). Dejar reposar a temperatura ambiente durante 10 minutos. Dividir la masa en bolas de 50/80 g, formar una bola, aplastar ligeramente las bolas de masa con la palma de la mano y decorar la superficie con semillas de sésamo, lino o girasol, según se desee, y colocarlas en una bandeja de horno. Dejar fermentar en el compartimento de fermentación a 28 °C con un 80% de H.R. durante unos 80 minutos. Hornear a 225°C durante 12/15 minutos, abriendo la válvula los 2 últimos minutos.

### **PAN BAULETTO CON OLIO EXTRA VERGINE D'OLIVA**

**(Kurchipan – Chiccapan – Incapan – Mexipan – Nerispan – legurisopan – Zenzerpan – Betispan)**

1000g Productos semiacabados (entre los indicados)  
450g sobre el agua  
20g levadura  
18g salas  
40g azúcar  
60g de aceite de girasol

Amase todos los ingredientes durante 4 minutos a primera velocidad y 4 minutos a segunda velocidad, hasta obtener una masa lisa y bien formada. Temperatura final de la masa 23/24°C. Cortar las masas en proporcional al tamaño del molde, dejar levar 5 minutos y proceder a formar una hogaza apretada; colocar la hogaza ligeramente aplastada con la palma de la mano en el la palma de la mano en los moldes previamente engrasados (N.B. la longitud del filoncino debe ser tal que pueda llegar a los bordes del molde). alcanzar los bordes del molde). Colocar en la cámara de fermentación a 30°C con 80% de H.R. durante aprox. 70 minutos, hasta alcanzar  $\frac{3}{4}$  del molde. Hornear a 215°C durante unos 30 minutos con ligero vapor inicial. Dejar enfriar el producto antes de envasarlo.

### **CIABATTINE**

**(Kurchipan – Chiccapan – Incapan – Mexipan – Nerispan – legurisopan – Zenzerpan – Betispan)**

1000g Productos semiacabados (entre los indicados)  
700g agua  
30g levadura  
20g salas

Amasar las harinas con la sal y la levadura y 500 g de agua durante 5 minutos a velocidad primera. Cuando la masa casi formada, pase a la segunda velocidad y añada gradualmente los 200 g de agua restantes y continúe hasta que se absorba por completo, obteniendo así una masa muy suave y elástica (T temperatura de la masa 25°C). Coloque la masa en un bol aceitado y dóblela 2 veces. dejar reposar unos 45 minutos en una cámara de fermentación a 30°C con un 80% de H.R.

Colocar la masa sobre una mesa bien enharinada y cortarla al tamaño deseado. Dejar levar los adoquines sobre un paño durante 10 minutos a temperatura ambiente. Antes de hornear, dar la vuelta a todas las masas y hornear a 225°C con un ligero vapor inicial durante 20 minutos. abrir las válvulas y seguir horneando a 210°C durante 10/15 minutos más.

NOTA. Para hornear el cobbler hecho con LEGURISOPANO y BETISPAN, recomendamos una temperatura de unos 215°C, para evitar que el pan tome demasiado color en los primeros primeros minutos de horneado.

## **BAGUETTE O FILONCINO**

**(Kurchipan – Chiccapan – Incapan – Mexipan – Nerispan – legurisopan – Zenzerpan – Betispan)**

1000g Productos semiacabados (entre los indicados)  
550g sobre el agua  
30g levadura  
20g salas

Amasar todos los ingredientes con una batidora espiral durante 4 minutos en primera velocidad y 4 minutos en segunda velocidad, obteniendo una masa bien formada y seca. (Temperatura recomendada de la masa: 24°C)

Dejar reposar a temperatura ambiente durante 15 minutos. Cortar masas de 300 g para baguettes y 100 g para baguettes y 100g para panes, preformar a mano, dando una vuelta a las masas sin forzar. Dejar cocer durante 10 minutos. Dar forma con el molde y colocar en la bandeja o en el marco de hornear. Hornear en una cámara de fermentación a 30°C con 80% de H.R. durante 60 minutos. Con un cuchillo o una cuchilla, hacer cortes transversales y bajo la piel. transversales y bajo la piel. Hornear los panes a 215°C con vapor inicial durante unos 25 minutos y las baguettes durante unos 30 minutos. minutos para las baguettes, abriendo las válvulas los últimos minutos de horneado.

## **PAN BRIOCHES**

**(Kurchipan – Chiccapan – Incapan – Nerispan – Zenzerpan – Betispan)**

1000g Productos semiacabados (entre los indicados)  
400g sobre el agua  
100g huevos  
120g azúcar  
100g margarine Creola  
12g salas  
40g levadura

Amasar el semiproducto con la sal, el azúcar, la levadura y los huevos, añadiendo poco a poco el agua.

Cuando la masa esté formada y elástica, añadir la margarina y seguir amasando hasta que esté completamente completamente absorbida. (Temperatura recomendada de la masa: 25°C)

Amasar durante unos 30 minutos a temperatura ambiente, romper en el peso deseado y formar bolas, formar mechones o trenzas. Colocar en bandejas de fermentación con papel de hornear. Dejar fermentar en una de fermentación a 30°C con 80% de H.R. durante unos 70 minutos. Adornar la superficie con huevo batido y y azúcar granulado y hornear sin vapor a 210°C durante 12 minutos para piezas de aprox. 80 g. aprox.

## **TARALLI**

**(Kurchipan – Chiccapan – Incapan – Mexipan – Nerispan – legurisopan – Zenzerpan – Betispan)**

1000g Productos semiacabados (entre los indicados)  
250g aceite de oliva virgen extra  
25g Salas  
250/300g vino blanco seco

Amasar todos los ingredientes hasta obtener una masa compacta. Deje reposar la masa unos 10 minutos y proceder a formar el tarallo. Hervir los taralli en agua caliente durante unos segundos, proceder al secado en bandejas de horno perforadas. Hornear a unos 210°C durante 20 minutos hasta que hasta que el producto final esté seco y desmenuzable.

## **PANETTONE GASTRONOMICO**

**(Kurchipan – Chiccapan – Incapan – Nerispan – Betispan)**

1000g Productos semiacabados (entre los indicados)  
400g sobre el agua  
200g huevos  
100g mantequilla  
50g azúcar  
45g levadura  
20g Salas  
70g queso parmesano

Amasar todo excepto el queso parmesano hasta que esté suave y bien formado.  
Añadir el queso y continuar hasta que se absorba. Parta trozos de 550 g y darles dos vueltas con poca fuerza. Colocar en moldes para panettone tipo Milán de 750 g y dejar leudar en una cámara de fermentación a 30°C con un 80% de H.R. durante unas 2 horas.  
Pinchar la superficie con un palillo y pincelar con huevo. Hornear a 200°C durante 45 minutos, hasta que la temperatura central alcance los 96°C.  
Se recomienda enfriar el producto boca abajo.

## **FROLLA PER BISCOTTERIA O BASI PER CROSTATE**

**(Kurchipan – Chiccapan – Incapan – Nerispan– Zenzerpan – Betispan)**

1000g Productos semiacabados (entre los indicados)  
450g margarina LIEAVI FREE TIPO C  
400g azúcar moreno  
200/220g huevos enteros  
15g baking  
8g salas  
Aromas al gusto

Mezcle el azúcar y los aromas con la margarina (previamente acondicionada para la procesamiento) en una batidora planetaria con un accesorio de pala. Añada los huevos y continúe hasta obtener una mezcla homogénea. Añada la sémola y la levadura química (previamente mezcladas) y continúe mezclar a velocidad baja hasta que se absorban los polvos. Dejar reposar en el frigorífico durante al menos 3 horas, extender con un rodillo a la altura deseada y dar forma con un cortapastas.  
Colocar en una bandeja de horno con papel de hornear y hornear a 175/180°C durante unos 15 minutos.  
Una vez frío, glasear al gusto con sucedáneo

## **FROLLA MONTATA PER BISCOTTERIA**

**(Kurchipan – Chiccapan – Incapan– Zenzerpan)**

900g Productos semiacabados (entre los indicados)

100g de almidón de maíz o de trigo  
600g LIEAVI FREE TIPO C o LORA C  
400g azúcar  
250g sobre los huevos enteros  
15g baking  
8g salas

Mezclar en la batidora planetaria utilizando el accesorio de palas, el azúcar, la sal y la margarina previamente acondicionados para la elaboración hasta obtener una mezcla homogénea. Añadir los huevos y el 30% del polvo (previamente mezclados) y mezclar todos los ingredientes hasta obtener una mezcla casi batida. Añadir el polvo restante y seguir batiendo hasta obtener una masa bien batida. Verter con una boquilla moleteada en las formas deseadas sobre una bandeja de horno con papel de horno. Hornear a 180°C durante unos 15 minutos

## **CROISSANT**

### **(Kurchipan – Chiccapan – Zenzerpan)**

1000g Productos semiacabados (entre los indicados)  
120g azúcar extrafino  
100g margarina LIENEAVI FREE TIPO C  
150g huevos enteros  
350/400g leche/agua  
35g azúcar  
10g salas

Margarina para capas:  
450/400g Margarina LINEAVI SFOGLIA/CROISSANT

Amasar el semiproducto con los huevos, el azúcar, la leche, la sal y la levadura hasta obtener una masa lisa, bien formada y firme. masa lisa, bien formada y de buena consistencia, añadir la margarina y seguir seguir amasando hasta que se absorba por completo. (Temperatura de la masa 15°C).

Dejar reposar la masa en la nevera durante 30 minutos. Proceder a los pliegues cerrando la margarina plana (previamente acondicionada) en la masa, dando dos pliegues en 4 (para un hojaldrado más abierto e irregular) o tres pliegues en 3 (para un hojaldrado fino y regular).

Dejar reposar la masa en el frigorífico durante 20 minutos. Extender la masa a la altura deseada, Cortar y formar croissants. Dejar levar en la cámara de fermentación durante unos 90 minutos a 27°C con 80% H.R. Adornar la superficie con huevo o jarabe de azúcar y hornear a 180°C durante unos 25 minutos (piezas de 70 g).  
unos 25 minutos (piezas de 70 g).