



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 Produits semi-finis (parmi ceux indiqués)

550g eau (T 20°C)

100g huile d'olive extra vierge

30g levure

20g. Sel

pétrir tous les ingrédients pendant 4 minutes à la première vitesse et 5 minutes à la deuxième vitesse (batteur à spirale), jusqu'à ce que la pâte soit lisse et élastique. (batteur à spirale), jusqu'à ce que la pâte soit lisse et élastique. (Température de la pâte 26°C) Former un pain serré d'environ 10 cm de large, badigeonner la surface avec de l'huile d'olive et laisser lever pendant 45 minutes à température ambiante. la surface avec de l'huile d'olive et laisser lever pendant 45 minutes à température ambiante. À l'aide d'un grattoir, découper la pâte bien levée. À l'aide d'un grattoir, découper des fettuccine d'une largeur d'environ 2 cm à l'une des extrémités de la miche bien levée. Repasser ou étirer les gressins et, à l'aide d'une spatule, couper les fettuccine sur une largeur d'environ 2 cm. sésame, graines diverses ou chapelure. Placer sur une plaque de cuisson et laisser lever pendant environ 45 minutes.

Cuire à 220°C pendant environ 15 minutes avec une légère vapeur initiale, en ouvrant les soupapes pendant les dernières minutes de cuisson pour aider le produit à se développer. dernières minutes de cuisson pour favoriser le séchage du produit.

CRECKER o SCHIACCIATINE

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

1000g Produits semi-finis (parmi ceux indiqués)
450g eau
100g huile d'olive extra vierge
20g levure
20g. Sel

Pétrir tous les ingrédients pendant 5 minutes en première vitesse et 4 minutes en deuxième vitesse jusqu'à ce que la pâte soit lisse et élastique. Obtenir une pâte lisse et élastique. (Température de la pâte 25°C)

Diviser la pâte en pains d'environ 600 g (pour des moules de 60x40), rouler en purée, badigeonner la surface avec de l'huile d'olive et laisser lever dans l'armoire de fermentation à 30°C.

Laisser lever la pâte en surface et dans une chambre de fermentation à 30°C avec 80% d'H.R. pendant environ 50 minutes.

Abaissier la pâte à une hauteur de 2 mm à l'aide d'un laminoir et la placer sur une plaque de cuisson. Badigeonner la surface avec de l'huile d'olive et saler légèrement. Laisser lever pendant 10 minutes,

percer à l'aide d'un emporte-pièce et découper les crackers à la forme souhaitée. Laisser lever pendant 10 minutes. Laisser lever pendant 50 minutes supplémentaires. Cuire au four à 215°C avec une légère vapeur initiale pendant 15 minutes. Ouvrir la soupape et laissez sécher à 200°C pendant au moins 15 minutes supplémentaires.

FOCACCINE E PIZZETTE

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

1000g Produits semi-finis (parmi ceux indiqués)
500g eau
50g huile d'olive extra vierge
30g levure
20g. Sel

Pétrir tous les ingrédients pendant 4 minutes à la première vitesse et 4 minutes à la deuxième vitesse, jusqu'à l'obtention d'une pâte bien formée. jusqu'à l'obtention d'une pâte bien formée.

Laisser reposer à température ambiante pendant 20 minutes, puis briser en pâtons d'environ 50 g. Abaissier à la hauteur souhaitée et faire lever dans l'armoire de fermentation à 30°C avec 80% d'H.R. pendant 30 minutes.

Farcir la surface comme on le souhaite pour les pizzas, tandis que pour les pains plats, tamponner la surface avec les doigts. et saupoudrer d'huile, de sel et d'eau. Laisser lever pendant 40 minutes supplémentaires et cuire à 220°C avec vapeur initiale pendant 15/18 minutes.

Laisser cuire à la vapeur initiale pendant 15/18 minutes, en ouvrant la soupape pendant

les 2 dernières minutes.

PAN HAMBURGER

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

1000g Produits semi-finis (parmi ceux indiqués)

400g eau

50g sucre

30g levure

18g. Sel

70g. d'huile de tournesol

Pétrir tous les ingrédients 4 minutes à la première vitesse et 4 minutes à la deuxième vitesse jusqu'à l'obtention d'une pâte lisse et sèche (température de la pâte 22°C).
10 minutes. Casser en pâtons de 50/80 g, rouler en boules, écraser légèrement les pâtons avec la paume de la main. Les rouler en boules, les écraser légèrement avec la paume de la main et décorer la surface avec des graines de sésame, de lin ou de tournesol, et les placer sur une plaque de cuisson. Laisser lever dans une chambre de fermentation à 28°C avec 80% d'H.R. pendant environ 80 minutes. Cuire au four à 225°C pendant 12/15 minutes, en ouvrant la soupape les 2 dernières minutes.

PAN BAULETTO CON OLIO EXTRA VERGINE D'OLIVA

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

1000g Produits semi-finis (parmi ceux indiqués)

450g eau environ.

20g levure

18g. Sel

40g Sucre

60g. d'huile de tournesol

Pétrir tous les ingrédients pendant 4 minutes en première vitesse et 4 minutes en deuxième vitesse, jusqu'à ce que l'on obtienne une pâte lisse et bien formée. jusqu'à l'obtention d'une pâte lisse et bien formée. Température finale de la pâte 23/24°C.
Découper les pâtes proportionnellement à la taille du moule, laisser lever pendant 5 minutes et procéder à l'étape suivante. proportionnellement à la taille du moule, laisser lever pendant 5 minutes et procéder à la formation d'un pain serré.
former un pain serré ; placer le pain légèrement aplati avec la paume de la main dans le moule. Placer le pain légèrement aplati avec la paume de la main dans les moules préalablement huilés (N.B. la longueur du filoncino doit être telle qu'il puisse atteindre les

bords du moule).

La longueur du filoncino doit être telle qu'il puisse atteindre les bords du moule). Placer dans l'armoire de fermentation à 30°C avec 80% d'H.R. pendant environ 70 minutes, jusqu'à ce que le filoncino atteigne $\frac{3}{4}$ de sa longueur. minutes, jusqu'à ce que les $\frac{3}{4}$ du moule soient atteints. Cuire au four à 215°C pendant environ 30 minutes avec un léger début d'étuvage. Laisser refroidir le produit avant de l'emballer.

CIABATTINE

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

1000g Produits semi-finis (parmi ceux indiqués)

700g eau

30g levure

20g. Sel

Pétrir les farines avec le sel et la levure et 500 g d'eau pendant 5 minutes en première vitesse. Lorsque la pâte est presque formée, passez à la deuxième vitesse et ajoutez progressivement les 200 g d'eau restants et continuez jusqu'à ce qu'elle soit complètement absorbée. et continuer jusqu'à ce qu'elle soit complètement absorbée, obtenant ainsi une pâte très souple et élastique (T Placer la pâte dans un bol huilé et la plier deux fois.

Placer la pâte dans un bol huilé et la plier deux fois. Déposer la pâte sur une table bien farinée et la découper à la taille souhaitée. Laisser lever les cobblettes sur un torchon pendant 10 minutes à température ambiante. Avant la cuisson, retourner tous les moules et les faire cuire à 225°C avec un léger début de cuisson.

et cuire à 225°C avec une légère vapeur initiale pendant 20 minutes. 210°C pendant 10/15 minutes supplémentaires.

NB. Pour la cuisson de la tarte au LEGURISOPANE et au BETISPAN, nous recommandons une température d'environ 215°C, afin d'éviter que la tarte ne s'abîme. une température d'environ 215°C, afin d'éviter que le pain ne se colore trop dans les premières minutes. premières minutes de cuisson.

BAGUETTE O FILONCINO

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

1000g Produits semi-finis (parmi ceux indiqués)

550g eau environ.

30g levure

20g. Sel

Mix all ingredients with spiral mixer for 4 minutes on first speed and for 4 minutes in second speed, obtaining a well-formed and dry dough. (Recommended dough temp 24°C) Let rest at room temperature for 15 minutes. Cut batters of 300g for baguettes and 100g for loaves, pre-shape by hand giving the batters a turn without giving force. Let stand for 10 minutes. Form with forming machine and place on baking sheets or baking frame. Allow to rise in rise at 30°C with 80% R.H. for 60 minutes. Make cuts with a knife or blade across and under the skin. Bake at 215°C with initial steam for about 25 minutes for the loaves and 30 minutes or so the baguettes, opening the valves the last few minutes of baking.

PAN BRIOCHES

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

1000g Produits semi-finis (parmi ceux indiqués)
400g eau environ.
100g œufs
120g sucre
100g margarine Creola
12g. Sel
40g. Levure

Mix the semifinished product with the salt, sugar, yeast, and eggs, gradually adding the water.

When the dough is formed and well elastic, add the margarine and continue kneading until it is complete absorption. (Recommended dough temperature 25°C)

Let stand for about 30 minutes at room temperature, break into desired weight and form into a ball, strand or braid. Place on rising trays with baking paper. Allow to rise in the rising room at 30°C with 80% R.H. for about 70 minutes. Garnish the surface with beaten egg and granulated sugar and bake without steam at 210°C for 12 minutes in reference to pieces of 80g about.

TARALLI

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

1000g Produits semi-finis (parmi ceux indiqués)
250g d'huile d'olive extra vierge
25g. Sel
250/300g. de vin blanc sec

Knead all ingredients until a compact mass is obtained. Let the dough rest for about 10 minutes and proceed to forming the tarallo. Boil the taralli in hot water for a few

seconds, proceed with drying on perforated baking sheets. Bake at about 210°C for 20 minutes until the finished product is dry and crumbly

PANETTONE GASTRONOMICO

(Kurchipan – Chiccapan – Incapan – Nerispan – Betispan)

1000g Produits semi-finis (parmi ceux indiqués)
400g eau environ.
200g œufs
100g beurre
50g sucre
45g. Levure
20g. Sel
70g fromage parmesan

Knead all except parmesan cheese until smooth and well formed.
Add the cheese and continue until it is absorbed. Break off pieces of 550g grams and turn twice giving little force. Place in 750g Milan-type panettone ramekins. let rise in proving cabinet at 30°C with 80% R.H. for about 2 hours. Puncture the surface with a stick and brush with egg. Bake at 200°C for 45 minutes, until it reaches 96°C at the core.
It is recommended that the product be allowed to cool upside down.

FROLLA PER BISCOTTERIA O BASI PER CROSTATE

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

1000g Produits semi-finis (parmi ceux indiqués)
450g margarine LIEAVI FREE TIPO C
400g sucre roux
200/220g œufs entiers
15g baking
8g sel
arômes à volonté

Mix the sugar and flavorings with the margarine (previously conditioned for the processing) in planetary mixer with paddle attachment. Add the eggs and continue until the mixture is homogeneous. Insert the semolina and chemical yeast (mixed previously) and continue to mix at low speed until powders are absorbed. Allow to rest in the refrigerator at least for 3 hours, roll out to desired height and mold to desired shape with pastry cup. Lay on baking sheet with baking paper and bake at 175/180°C for about 15 minutes. When the product is cold, frost as desired with ersatz

FROLLA MONTATA PER BISCOTTERIA

(Kurchipan – Chiccapan – Incapan– Zenzerpan)

900g Produits semi-finis (parmi ceux indiqués)
100g d'amidon de maïs ou de blé
600g LIEAVI FREE TIPO C o LORA C
400g sucre
250g environ œufs entiers
15g baking
8g sel

Mix in planetary mixer using the leaf, sugar, salt and margarine previously conditioned for processing until smooth. Add the eggs and 30 percent of the powders (previously mixed together) and mix all ingredients until almost whipped. Introduce the remaining powders and continue to whisk until well whipped. Pour with a knurled nozzle into the desired shapes on a baking sheet with baking paper. Bake at 180°C for about 15 minutes

CROISSANT

(Kurchipan – Chiccapan – Zenzerpan)

1000g Produits semi-finis (parmi ceux indiqués)
120g sucre en poudre
100g margarine LIENEAVI FREE TIPO C
150g œufs entiers
350/400g lait/eau
35g levure
10g sel

Margarine pour la stratification:

450/400g Margarine LINEAVI SFOGLIA/CROISSAN

Mix the semifinished product with the eggs, sugar, milk, salt and yeast until a smooth, well-formed dough of good consistency, add the margarine and continue to kneading until it is completely absorbed. (Dough temp 15°C).

Let the dough rest in the refrigerator for 30 minutes. Proceed with folds by closing the flat margarine (previously conditioned) into the dough, giving two folds of 4 (for a more open and irregular sheeting) or three folds to 3 (for a fine and regular sheeting).

Let the dough rest in the refrigerator for 20 minutes. Roll the dough to the desired height, cut and form into croissants. Let rise in proving cabinet for about 90 minutes at 27°C with 80%U.R. Garnish the surface with egg or sugar syrup and bake at 180°C for 25 minutes or so (70g pieces).