



◆  
**FARINA “O”  
DB ORO**

.....  
*linea  
Oro di Macina*



*Pan di spagna, Pasta Frolla, Crostate, Biscotti, Torta Paradiso,  
Bignè, Cantucci, Torta di Mele, Savoiard, Rollo, Sfogliatella liscia, Anicini.*

**Caratteristiche:** Farina ottenuta dalla macinazione di pregiati grani italiani e francesi, il cui germe è stato mantenuto all'interno: con un procedimento esclusivo il cuore del grano, macinato a pietra, viene estratto dal chicco e lasciato nella farina. Oltre ad essere una farina di ottima qualità dal punto di vista tecnologico, ben equilibrata, facilmente lavorabile e adatta a tutti i tipi di lavorazione a lievitazione istantanea. È una farina con una fragranza di grano particolare, che si sprigiona già all'interno del forno e che diventa chiaramente tangibile all'assaggio del prodotto finito. Le lecitine presenti nel germe fungono da emulsionanti naturali, permettendo un'ottima strutturazione dell' impasto. La torta risulta più sviluppata e leggera, la pasta frolla maggiormente friabile.

**Analisi biologiche:**

**Ceneri:** 0,65% • **Umidità:** 14,50% • **Alveografo:** W 200/220 P/L 0.60/0.80 • **Stabilità:** 12' • **Proteine:** (Nx5,70) 11 su 100 parti di sostanza secca  
**Falling Number:** 340 • **Farinogramma:** assorbimento 56%

**Ricetta base per Pasta Frolla:**

1 kg di farina per pasta frolla e brisé, 5 gr di sale, 600 gr burro a pezzetti  
400 gr di zucchero, 8 tuorli

**Procedimento:**

Impastate velocemente tutti gli ingredienti avendo cura di un scaldare troppo l'impasto. Formate una palla, avvolgetela in un foglio d'alluminio e fatela riposare in frigorifero per circa mezz'ora. Trascorso questo tempo, stendete la pasta fino ad ottenere una sfoglia alta circa mezzo centimetro. Mettetela nello stampo facendola aderire bene ai bordi, praticate dei buchi sul fondo e cuocetela in forno a 180-190°C per 12-15 minuti.

**Shelf life:**

12 mesi correttamente conservata in luogo fresco e asciutto.



sacchi in carta da 25 kg