



◆
**FARINA “O”
FG ORO**

.....
*linea
Oro di Macina*


ORO
DI
MACINA

Pasta Sfoglia, Buccia Cannoli Siciliani, Sfogliatelle Napolitane.

Caratteristiche: Farina ottenuta dalla macinazione di pregiati grani europei miscelati con grani canadesi tipo "Manitoba", 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 ideale per produrre pasta sfoglia per la particolare struttura proteica, è una farina con una fragranza di grano particolare. Le lecitine presenti nel germe fungono da emulsionanti naturali, permettendo un'ottima strutturazione dell'impasto, l'impasto può essere facilmente laminato ed è in grado di sopportare lievitazioni lunghe. La sfoglia risulta sviluppata e leggera.

Analisi biologiche:

Ceneri: 0,65% • **Umidità:** 14,50% • **Alveografo:** W 270/290 P/L 0.60/0.80 • **Stabilità:** 13' • **Proteine:** (Nx5,70) 13 su 100 parti di sostanza secca
Falling Number: 360 • **Farinogramma:** assorbimento 57%

Ricetta base per Pasta Sfoglia:

1 kg di farina per croissant/sfoglia, 20 gr di sale, 335 gr di acqua

Procedimento:

Impastare velocemente 1 kg di farina per croissant/sfoglia, 20 g di sale e 335 g di acqua fredda; aggiungere il burro a pezzetti e formare un pastello, stenderlo a forma rettangolare e tirarlo a quattro pieghe con la sfogliatrice. Far riposare in frigorifero per 15' e poi tirarlo a quattro pieghe con la sfogliatrice per altre due volte. Rimetterlo in frigorifero per altri 15'-20', quindi la pasta è pronta all'uso.

Shelf life:

12 mesi correttamente conservata in luogo fresco e asciutto.



sacchi in carta da 25 kg