FARINA DEL MIO SACCO

LINEA PASTICCERIA

MOLINO PASINI | L'ARTE DELLA FARINA | THE ART OF FLOUR

WWW.MOLINOPASINI.COM

FROLLA	10/25 KG
W 100-120	P/L 0,38-0,42
Farina poco proteica ideale per tutti i tipi di pasta frolla. Perfetta elasticità che permette alla frolla di mantenere la giusta friabilità e consistenza per evitare che si sbricioli eccessivamente.	
CONSIGLIATA PER: Pasta frolla, Pasta brisé, Pasticceria da the, Biscotti, Frolle dolci e salate	

TORTA	10/25 KG
W 190-210	P/L 0,40-0,45
Questa farina è indicata per tutti i tipi di torta anche con lievitazione istantanea tipica del lievito chimico (baking). L'impasto non si irrigidisce e soprattutto forma una alveolatura regolare, fine e soffice.	
CONSIGLIATA PER: Pan di Spagna, Plum cake, Ciambelle, Torta Margherita, Torta Paradiso, Crostate, Sbriciolona, Baci di Dama	

SFOGLIA	10/25 KG
W 300-320	P/L 0,48-0,50
Eccellenti risultati per pasta sfoglia. L'impasto può essere facilmente laminato ed è in grado di sopportare lunghe lavorazioni. Ottima resa in lavorazione, l'impasto si ritira meno rendendo la sfoglia più friabile.	
CONSIGLIATA PER: Croissant, Pasta sfoglia, Cannoli, Ventagli, Millefoglie	

LIEVITATI	10/25 KG
W 350-370	P/L 0,55-0,60
Ottima resa, elasticità e facilità di lavorazione. I prodotti risultano leggeri e ben sviluppati. Farina ben bilanciata adatta a tutti i prodotti lievitati.	
CONSIGLIATA PER: Pasta livitata dolce e salata	

BRIOCHES	10/25 KG
W 360-380	P/L 0,55-0,60
Grazie alla particolare struttura proteica, sopporta molto bene l'aggiunta di grassi. Il prodotto finale si presenta di un bel colore chiaro con un notevole sviluppo, pur mantenendo la giusta morbidezza. Anche in surgelazione conserva inalterate le caratteristiche organolettiche.	
CONSIGLIATA PER: Brioches, Sfoglia grassa con burro, Cornetti surgelati, Babà	

PANETTONE	10/25 KG
W 370-390	P/L 0,55-0,60
Insuperabile per panettone, pandoro, colomba e come farina da taglio dal profumo e dall'aroma inconfondibile.	
CONSIGLIATA PER: Panettone, Colomba, Pandoro, Babà, Taglio di farine deboli	

DESIGN: STUDIO OVER