

_ LIEVITO MADRE _

MONDO
*Lievito
Madre*

Dolce



Mix pentru
dospirea delicată a
specialităților din
aluat de patiserie
cu Lievito Madre
(maia de grâu)



MONDO *Lievito Madre*

O lume plină de posibilități!

Lievito Madre reprezintă cultura italiană de panificație și este folosită în mod tradițional pentru producerea pâinii, produselor pentru micul dejun, pizzei și, de asemenea, produselor de brutărie. Tradus literal, Lievito Madre înseamnă „drojdie mamă” și este simbolul unei maiele de grâu ușoară aromată, cu un excelent proces de dospire.

Adăpostit între munții verzi, din care apa cristalină își caută drum printre pâraiele de munte și cascade către vale, este locul în care se află Tirolul de Sud. Aceasta este locul de baștină al MONDO LIEVITO MADRE.

Urmând o metodă tradițională, producem Lievito Madre numai din făină de grâu și apă. Cu pasiune, lievitiști special calificați au grijă ca etapele corecte ale maielei, sunt respectate întocmai în atmosfera potrivită, pentru că doar în acest fel drojdiile și bacteriile lactice se dezvoltă într-un raport optim. De asemenea, acordăm mai mult timp lui Lievito Madre – o maia de grâu în stil italian – pentru ca aceasta să se poată desfășura în toate fațetele sale.

Ca urmare a uscării deosebit de blânde, o punem într-un fel de „hibernare”, pentru ca ulterior să poată oferi produselor tale de panificație acel caracter inconfundabil.

Apropo: Produsul nostru, Lievito Madre, este disponibil în diferite compoziții. Alăturați-vă noua într-o călătorie de descoperire și lasați-vă inspirați de MONDO LIEVITO MADRE.




Ce este
Lievito Madre?



_ LIEVITO MADRE _

Dolce



Cu calm și pasiune pentru o plăcere „dulce”...

Coacerea cu Lievito Madre este o artă, o filozofie de viață și o pasiune. O pasiune pentru cultura produselor de patiserie tipice italiene și pentru maiaua maturată într-un mod lent.

Mulți oameni se gândesc inițial la pâine și chifle cand vine vorba de maia. Dar și „Grandi Lievitati” – așa cum se numesc preparatele tipice italiene de patiserie – își primesc caracterul inconfundabil prin adăugarea de Lievito Madre. Maiaua de grâu ușor aromată conferă specialităților dulci o notă individuală în ceea ce privește aspectul, textura și gustul și caracterizează interacțiunea miezului care se topește delicat cu aromelor unice de fermentație.

Folosim propriul nostru Lievito Madre pentru mixul de aluat pentru patiserie LIEVITO MADRE DOLCE. Cu făină de grâu dur și o aromă dulceagă ajustată armonios și ingrediente atent selectate, mixul oferă cele mai bune condiții prealabile pentru dospirea delicată a produselor de patiserie în stil italian și o mare posibilitate de inspirație a creațiilor proprii.

_ LIEVITO MADRE _

Dolce



Mix pentru dospirea delicată a specialităților din aluat de patiserie cu zahăr, Lievito Madre uscat (maia de grâu), făină de grâu dur și alte ingrediente care au fost adaptate unul altuia

- pentru specialități din aluat patiserie cu un caracter puternic, tipic culturii italiene de panificație
- inspirație pentru produse de patiserie, cofetărie sau de inspirație proprie
- potrivit pentru producerea de produse de panificație fără aditivi
- descriere ca aluat de drojdie de patiserie cu unt sau aluat de cofetărie vegan (ținând cont de ingredientele corespunzătoare din rețetă)
- produse de panificație de o calitate constantă, datorită fermentației speciale a Lievito Madre

Ajustat optim la cerințele și procedurilor individuale ale companiei

- cel mai potrivit pentru metoda aluatului direct sau metoda aluatului rece
- stabilitate foarte bună a aluatului și toleranță la procesare
- creștere impresionantă în cuptor

Caracterul autentic al produselor de panificație ca punct de vânzare unic

- volum atrăgător de produse de patiserie
- textură consistentă a miezului, cu mușcătură scurtă ce care se topește delicat
- textură tipic cu fibre fine și ușor elastică datorită Lievito Madre
- profil gustativ unic datorită fermentației îndelungate
- prospețime de durată a mizeului

MONDO
*Lievito
Madre*



Fermecata



Descriere:

Produse de patiserie cu unt și maia de grâu în stil italian

Făină de grâu tip 550	10,000 kg
LIEVITO MADRE DOLCE	2,000 kg
Unt	1,200 kg
Sare	0,180 kg
Drojdie	0,550 kg
Apă, aprox.	4,900 l
Greutate totală	18,830 kg

Timp de malaxare: 3 + 8 minute, mixer spirală

Temperatura aluatului: aprox. 28 °C

Timp de fermentare: aprox. 45 minute

Porționare: 0,450 kg (3 fâșii de 0,150 kg)

Dospire intermediară: 10 minute

Instrucțiuni de folosire: După timpul de fermentare cântăriți bucatile de aluat și modelați-le rotund. După un scurt timp de relaxare modelați bucatile de aluat în fâșii lungi și împlețiți-le. Puneti aluatul împletit în tava tapetată cu hârtie de copt și lăsați la dospit. Ungeți aluatul cu ou când este dospit $\frac{3}{4}$, presărați zahăr granulat și/sau fulgi de migdale și coaceți cu trapa deschisă.

Dospire finală: 70 – 90 minute

Temperatură de coacere: 180 – 190 °C

Timp de coacere: 25 – 30 minute

Sugestie generală: Aluatul se poate depozita peste noapte în frigider la 6 – 8 °C cu o cantitate redusă de drojdie (0,400 kg) și se poate procesa a doua zi.

L'Adorabile
[la'do'ra:bile]
Fermecata

Trei șuvițe, răsucite într-o împletitură, care încântă simțurile datorită texturii speciale ce se topește fin.

L'Adorabile



Drăguța



Descriere:
Produse de patiserie cu unt, migdale și maia de grâu în stil italian

Aluat:	
Făină de grâu tip 550	10,000 kg
LIEVITO MADRE DOLCE	2,000 kg
Gălbenuș de ou	1,250 kg
Zahăr	1,000 kg
Miere	0,500 kg
Sare	0,180 kg
Drojdie	0,600 kg
Apă, aprox.	4,200 l
Aromă vanilie/lamaie	în funcție de preferințe
Unt moale	2,000 kg
Greutate totală	21,730 kg

Timp de malaxare 1:	3 + 7 minute, mixer spirală
Timp de malaxare 2:	amestecați untul ușor timp de 6 – 8 minute
Temperatura aluatului:	aprox. 28 °C
Timp de fermentare:	60 minute la aprox. 30 °C
Porționare:	1,500 kg/30 buc
Dospire intermediară:	aprox. 20 minute
Procesare:	rotund
Dospire finală:	90 – 120 minute

Aluat migdale:	
Făină de grâu tip 550	0,400 kg
Albus ou	1,350 kg
Zahăr pudră	1,000 kg
Migdale mărunțite	1,000 kg
Greutate totală	3,750 kg

Instrucțiuni de folosire:	Mixați ingredientele aluatului de migdale până la omogenizare. După dospirea finală puneți-l deasupra aluatului. Presărați zahăr granulat sau migdale mărunțite, cerneți zahăr praf și coaceți fără abur.
Temperatura de coacere:	210 – 220 °C
Timp de coacere:	12 – 15 minute

La Carina [la 'ka 'ri:na] Drăguța

Produse de patiserie fragede crescute cu drojdie, care nu numai că arată drăguț, dar se remarcă prin textura crocantă a crustei de migdale.



La Carina





Ingenioasa



Descriere:

Produse de patiserie cu unt cu stafide, rom și maia de grâu în stil Italian

Retetă pt aprox. 82 bucati de 15 cm Ø si 10 cm înălțime

Stafide hidratate in rom:

Stafide, spălate	5,000 kg
Rom	0,500 l
Greutate totală	5,500 kg

Timp de hidratare: peste noapte

Aluat:

Făină de grâu tip 550	10,000 kg
LIEVITO MADRE DOLCE	2,000 kg
Gălbenus de ou	1,500 kg
Zahăr	1,000 kg
Miere	0,500 kg
Sare	0,180 kg
Drojdie	0,600 kg
Lapte	5,000 l
Aromă vanilie/lamaie	în functie de preferințe

Unt, moale	2,500 kg
Stafide hidratate in rom	5,500 kg
Greutate totală	28,780 kg

Timp de malaxare 1:	3 + 8 minute, mixer spirală
Timp de malaxare 2:	amestecați ușor untul timp de 6 – 8 minute, apoi adăugați stafidele cu grijă
Temperatura aluatului:	aprox. 28 °C
Timp de fermentare:	60 minute la aprox. 30 °C

Porționare:	0,350 kg
Dospire intermediară:	nu
Instrucțiuni de folosire:	Ungeți cu unt formele și presarați fulgii de migdale. După timpul de fermentare porționați aluatul, modelați rotund și puneți în forme. Coaceți la sfârșitul dospirii cu abur.
Dospire finala:	90 – 120 minute
Temperatura de coacere:	170 – 180 °C
Timp de coacere:	25 – 30 minute
Instrucțiuni de folosire:	După coacere ungeți produsele cu unt cât sunt calde și presarați zahăr pudră după răcire.

La Sfiziosa
[la 'sfi 'tsjo :sa]
Ingenioasa

O clasică a bunicii, combinat cu Lievito Madre: o idee ingenioasă pentru acele momente speciale de distracție.

La Sfiziosa



Ispititoarea



Descriere:

Produse de patiserie cu unt, streusel de cacao, pepite de ciocolată, coajă de portocală confiată și maia de grâu în stil italian

Rețetă pt aprox. 16 tavi de 60 x 20 cm sau 50 cercuri de 18 cm Ø

Aluat:

Făină de grâu tip 550	10,000 kg
LIEVITO MADRE DOLCE	2,000 kg
Ou integral	2,000 kg
Sare	0,180 kg
Drojdie	0,600 kg
Apă	3,000 l

Unt, moale 2,000 kg

Pepite de ciocolată neagră 2,000 kg

Coajă de portocală confiată 2,000 kg

Greutate totală 23,780 kg

Timp de malaxare 1: 3 + 6 minute, mixer spirală

Timp de malaxare 2: amestecați ușor untul timp de 6 – 8 minute, apoi adăugați pepitele de ciocolată și coaja de portocală confiată, cu grijă

Temperatura aluatului: aprox. 28 °C

Timp de fermentare: aprox. 60 minute

Porționare: 1,800 kg/30 buc

Dospire intermediară: aprox. 10 minute

Instrucțiuni de folosire: După timpul de fermentare, porționați aluatul, modelați rotund și lăsați la dospire. Apoi divizați bucățile de aluat și modelați rotund. Apoi puneți 7 bucăți de aluat în fiecare cerc sau 24 bucăți în fiecare tavă, tapetate cu unt și lăsați la dospit. Ungeți cu ou la ¾ dospire.

Dospire finală: 90 – 120 minute

Il Seducente [il 'sedu 'tʃente] Ispititoarea

O combinație tentantă de ciocolată și coajă de portocală confiată, asortată cu un decor crocant.

Soluție:

MELLA MURB	2,700 kg
Unt	1,200 kg
Cacao pudră	0,300 kg
DREIDOPPEL ORAPERL	0,015 kg
Greutate totală	4,215 kg

Timp de malaxare: 3 – 4 minute, mixer spirală

Instrucțiuni de folosire: puneți soluția pe aluat și coaceți

Temperatura de coacere: 170 – 180 °C

Timp de coacere: 30 – 35 minute



Il Seducente





Imaginativa



Descriere:

Produse de patiserie din aluat danez cu unt –
cornuri cu maia de grâu în stil italian

Făină de grâu tip 550	10,000 kg
LIEVITO MADRE DOLCE	2,000 kg
Unt	0,700 kg
Sare	0,200 kg
Drojdie	0,400 kg
Apă, aprox.	5,000 l
Greutate totală	18,300 kg

Timp de malaxare: 3 + 6 minute, mixer spirală

Temperatura aluatului: aprox. 27 °C

Timp de fermentare: 12 – 14 ore la aprox. 5 °C

Dospire intermediară: 60 minute

Instrucțiuni de folosire: După timpul de fermentare peste noapte, împăturiți aluatul cu 0,250 kg
grăsime pe fiecare kg de aluat, într-o tură dublă. Lăsați aluatul împăturit să
se relaxeze în frigider timp de aprox. 60 minute. Apoi rulați aluatul la o
grosime de aprox. 2,8 mm. Tăiați triunghiuri de mărimea dorită, modelați în
formă de croissant și lăsați la dospit. Ungeți cu ou la ¾ din timpul de
dospire și apoi coaceți.

Dospire finală: aprox. 90 minute

Temperatura de coacere: 210 – 220 °C

Timp de coacere: 13 – 15 minute

Il Fantasio
[il'fanta'zjo:so]
Imaginativa

Decorarea creativă oferă
croissantelor noastre
această satisfacție aerată.

Il Fantasio



MONDO
*Lievito
Madre*

