

_ LIEVITO MADRE _

Pane

MONDO
*Lievito
Madre*



Mix ușor aromat
pentru pâine și
produse pentru micul
dejun 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 _

Pane



Pentru produse de patiserie în stil italian și inspirație pentru rețete proprii...

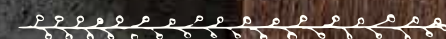
Coptul cu Lievito Madre este o artă, o filozofie de viață și o pasiune. O pasiune pentru cultura de panificație tipic italiană și pentru maiaua maturată într-un mod lent.

Ca aproape niciun alt ingredient, Lievito Madre are o influență de durată asupra caracterului produselor de panificație: aluaturi fine care dezvoltă o creștere impresionantă în cuptor. Un miez cu textură deschisă, care este plăcută valului nostru palatin într-o manieră fragedă, aerisită și delicată. Și o gamă inimitabilă de nuanțe de aromă și gust – caracterizate prin procesul de fermentare lent și deosebit.

Pentru LIEVITO MADRE PANE, compunem Lievito Madre cu făină de grâu dur atent aleasă și alte ingrediente, care au fost adaptate pentru a se potrivi, într-un mix ușor aromat. În acest caz, domeniul de aplicare este divers, deoarece mixul oferă cele mai bune premise pentru produsele de panificație în stil italian și este o inspirație pentru a realiza propriile idei pentru produse de patiserie.

_ LIEVITO MADRE _

Pane



Mix ușor aromat pentru pâine și produse pentru micul dejun cu Lievito Madre uscat (maia de grâu), făină de grâu dur și alte ingrediente care au fost adaptate pentru a se potrivi unele cu altele

- pentru pâine și produse pentru micul dejun cu un caracter puternic, tipic culturii italiene de panificație
- inspirație pentru produse de patiserie individuale
- potrivit pentru producerea de produse de panificație fără aditivi
- produse de panificație de o calitate constantă, datorită fermentației speciale a Lievito Madre

Optim ajustat cerințelor și procedurilor individuale ale companiei

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

Produse coapte în stil Mediterranean ca propunere de vânzare

- volum atrăgător al produselor de patiserie cu o crapătura distinctă a cojii
- miez cu textură deschisă, cu o mușcătură ce se topește delicat
- coajă crocantă, plină de gust și cu o culoare apetisantă
- profil gustativ unic datorită fermentației îndelungate
- moliciune pe termen lung a miezului și prospețime la consum

MONDO
*Lievito
Madre*



Fantezista



Descriere:

Rulouri de grâu cu maia de grâu în stil italian

Făină de grâu tip 550	8,000 kg
Griș de grâu dur	1,000 kg
LIEVITO MADRE PANE	1,000 kg
MALT EXTRACT	0,200 kg
Sare	0,200 kg
Drojdie	0,180 kg
Apă, aprox.	7,000 l
Greutate totală	17,580 kg

Timp de malaxare: 5 + 6 minute, mixer spirală

Temperatura aluatului: aprox. 26 °C

Timp de fermentare: aprox. 5 minute

Porționare: 1,200 kg/30 bucăți

Dospire intermediară: aprox. 30 minute

Instrucțiuni de folosire: După timpul de dospire, porționați aluatul în bile de aluat și modelați. După dospirea intermediară, se împarte cu făină din abundență, se îmbină două bucăți de aluat, se modelează în pâinici și se lasă la dospire intermediară pe restiere înfăinate, cu creștătura în jos. A doua zi, aduceți dospirea la $\frac{3}{4}$ din maturitate, întoarceți și coaceți dând abur care se lasă să scape cu 2 minute înainte de sfârșitul timpului de coacere.

Dospire finală: dospire peste noapte la 5 °C

Temperatura de coacere: 245 °C, scăzând la 230 °C, cu abur

Timp de coacere: aprox. 22 minute

Il Furbo
[il' furbo]
Fantezista

Lievito Madre îi conferă
micilor rulouri o
notă specială.

Il Furbo



Remarcabila



Descriere:

Pâine de grâu cu maia de grâu în stil italian

Făină de grâu tip 550	9,000 kg
LIEVITO MADRE PANE	1,000 kg
Sare	0,200 kg
Drojdie	0,180 kg
Apă, aprox.	6,800 l
Greutate totală	17,180 kg

Timp de malaxare: 6 + 4 minute, mixer spirală

Temperatura aluatului: 25 – 26 °C

Timp de fermentare: aprox. 40 minute

Porționare: 0,900 kg

Dospire intermediară: aprox. 10 minute

Instrucțiuni de folosire: După timpul de dospire, porționați aluatul și așezați-l ușor sub formă de dreptunghiuri. Ulterior, puneți bucățile împreună cu puțină făină de grâu în creștătură și lăsați la dospirea finală. Înainte de coacere, plasați pe tăvi și coaceți dând abur.

Dospire finală: aprox. 70 minute la temperatura camerei

Temperatura de coacere: 245 °C, scăzând la 230 °C, cu abur

Timp de coacere: aprox. 50 minute

Il Notevole [il'no'te:vole] Remarcabila

Pâine de grâu extravagantă,
remarcabilă, atât vizual,
cât și ca gust.



Il Notevole





Persuasiva



Descriere:

Pâine de grâu cu malț și maia de grâu în stil italian

Făină de grâu tip 1050	8,500 kg
Făină de secară tip 1150	0,500 kg
LIEVITO MADRE PANE	1,000 kg
IREKS ARTISAN MALT	0,500 kg
Sare	0,200 kg
Drojdie	0,100 kg
Apă, aprox.	8,700 l
Greutate totală	19,500 kg

Timp de malaxare: 4 + 8 minute, mixer spirală

Temperatura aluatului: 25 - 26 °C

Timp de fermentare: aprox. 50 minute

Porționare: 0,600 kg

Dospire intermediară: fără

Instrucțiuni de folosire: Puneți bucățile de aluat modelate în formă rotundă, cu creștătura în sus, în coșuri înfăinate, și lăsați la dospire întârziată. A doua zi, așezați pe restiere, împărțiți în jumătate folosind o gripă de metal și întoarceți. Se lasă la odihna încă 30 - 40 de minute și apoi se coace dând abur.

Dospire finală: dospire întârziată peste noapte la 5 °C

Temperatura de coacere: 245 °C, scăzând la 225 °C, cu abur

Timp de coacere: aprox. 45 minute

Il Deciso
[il'de'tʃi:zo]
Persuasiva

Lievito Madre în combinație cu
făina de secară - o pâine care
este absolut convingătoare.

Il Deciso



Flexibila



Descriere:

Pâine de grâu sau pâine de grâu integrală cu semințe de in și maia de grâu în stil italian

Poliș:	Rețeta 1	Rețeta 2
Făină de grâu tip 550	2,000 kg	
Făină integrală de grâu		2,000 kg
Drojdie	0,030 kg	0,030 kg
Apă	2,000 l	2,200 l
Greutate totală	4,030 kg	4,230 kg

Timp de odihnă: 3 ore la temperatura camerei, peste noapte la 5 °C

Semințe încolțite:	Rețeta 1	Rețeta 2
Semințe de in	0,400 kg	0,400 kg
Semințe galbene de in	0,400 kg	0,400 kg
Apă	1,600 l	1,600 l
Greutate totală	2,400 kg	2,400 kg

Timp de odihnă: cel puțin 2 ore

Aluat:	Rețeta 1	Rețeta 2
Poliș	4,030 kg	4,230 kg
Semințe încolțite	2,400 kg	2,400 kg
Făină de grâu tip 550	7,000 kg	
Făină integrală de grâu		7,000 kg
LIEVITO MADRE PANE	1,000 kg	1,000 kg
Sare	0,200 kg	0,200 kg
Drojdie	0,120 kg	0,120 kg
Apă, aprox.	4,800 l	5,250 l
Greutate totală	19,550 kg	20,200 kg

Il Flessibile [il'fle'ssi:bile] Flexibila

Indiferent dacă este integrală sau nu, sau cu semințe de in galbene sau maro – rezultă o mare flexibilitate.

Timp de malaxare: 5 + 8 minute, mixer spirală

Temperatura aluatului: 25 – 26 °C

Timp de fermentare: aprox. 60 minute

Porționare: 1,850 kg

Dospire intermediară: aprox. 15 minute

Instrucțiuni de folosire: Se modelează bucățile de aluat în formă alungită, se pliază în ștergare înfăinate și se păstrează peste noapte la 4 °C. A doua zi, se pun pe restiere, se mai lasă la dospit încă 15 minute în cameră, se cresteaza de mai multe ori transversal și se coc, dând abur suficient. Deschideți clapeta cu 10 minute înainte de sfârșitul timpului de coacere.

Dospire finală: dospire întârziată peste noapte la 4 °C

Temperatura de coacere: 245 °C, scăzând la 230 °C, cu abur

Timp de coacere: aprox. 65 minute



Il Flessibile





Creativa



Descriere:

Pâine de porumb cu maia de grâu în stil italian

Boabe de porumb înmuiate la cald:

Griș de porumb	2,000 kg
Apa (fiartă)	3,500 l
Greutate totală	5,500 kg

Timp de odihnă: peste noapte la temperatura camerei

Aluat:

Boabele inmuiate	5,500 kg
Făină de grâu tip 550	7,000 kg
LIEVITO MADRE PANE	1,000 kg
Sare	0,200 kg
Drojdie	0,120 kg
Apă, aprox.	4,000 l
Greutate totală	17,820 kg

Timp de malaxare: 5 + 7 minute, mixer spirală

Temperatura aluatului: 25 – 26 °C

Timp de fermentare: aprox. 70 minute

Porționare: 0,600 kg

Dospire intermediară: fără

Instrucțiuni de folosire: După timpul de dospire, porționați aluatul și modelați-l rotund. Mai întâi umeziți creștătura cu o cârpă umedă și apoi treceți-o prin grișul de porumb. Se lasă la odihnă în restiere cu făină și se răstoarnă pe rastel înainte de coacere. Ulterior, coaceți dând abur.

Dospire finală: aprox. 70 minute la temperatura camerei

Temperatura de coacere: 245 °C, scăzând la 230 °C, cu abur

Timp de coacere: aprox. 40 minute

Il Creativo
[il' krea 'ti:vo]
Creativa

Creativitatea nu cunoaște limite:
ce spuneti despre combinația
cu porumbul, în schimb?

Il Creativo



MONDO
*Lievito
Madre*

