

# BIGNÈ E DOLCI FRITTI



Farina da selezione di grani teneri per bignè, pan di spagna, biscuit, plum cake, dolci fritti quali krapfen, bomboloni, frittelle.

estensibile  
asciutta  
gonfia



CARATTERISTICHE TECNICHE	VALORI	COMMENTI
Umidità	max 15,5%	
Protidi s.s.	10,50% - 11,50%	
Sali minerali s.s.	fino a 0,55%	
W	210 - 230	
P/L	0,45 - 0,50	
Valore energetico	340 kcal / 1.400 kJ	
Capacità di inglobare i grassi	ottima	
Carboidrati	70 - 75 g	
Grassi	1 g	
Contenuto di glutine umido	fino a 44%	sviluppo dell'impasto veloce
Assorbimento di liquidi	fino a 50%	
CONSERVAZIONE	VALORI	COMMENTI
Temperatura ed umidità consigliate	25 °C - 65%	temperatura ed umidità ambiente
Confezione	25 kg	sacco carta



CARATTERISTICHE D'USO	VALORI	COMMENTI
Tecniche di impasto e di lievitazione	Metodo diretto	Farina di grano tenero che supporta la lievitazione istantanea del lievito e quella derivata dall'aumento di volume dell'aria inglobata.
Lavorabilità dell'impasto	elevata	Farina con adeguato indice di assorbimento di liquidi per ottenere impasti elastici, morbidi e omogenei.
Sviluppo in cottura	ottimo	Il bignè sviluppa in cottura un volume notevole con alveolatura centrale regolare con elevata resistenza all'inzuppamento. I lievitati veloci presentano un'alveolatura fine e soffice.



CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO FINITO	VALORI	COMMENTI
Farina di grano tenero tipo "00". Ideale per:	Bigné, pan di spagna, biscuit, plum cake, dolci fritti quali krapfen, bomboloni, frittelle.	Ideale per composti montati che combinano sofficià a tenuta, morbidezza a friabilità. Per pandispagna con grande capacità di ritenzione della bagna.
Tipo di macinazione	Dolce a laminatoi	La macinazione dolce garantisce un adeguato trattamento delle proteine e degli amidi che rende la farina docile in lavorazione.
Cereali	Miscela di grani teneri OGM free. Privo di conservanti e disinfestanti.	Selezione accurata di grani italiani ed esteri per garantire l'assoluta costanza del prodotto.
Risultato finale	Sviluppo, friabilità e morbidezza.	Bigné sempre perfetti, con una spiccata alveolatura centrale che non si inzuppiano al contatto con la crema. Dolci fritti leggeri e fragranti. Krapfen e lievitati veloci con un'ottima espansione e assenza di gommosità.