

FROLLA

Farina da selezione di grani teneri per pasta frolla, pasta sablè, pasta brisè, pan di spagna e biscuit.



veloce
 friabile
 compatta



CARATTERISTICHE TECNICHE	VALORI	COMMENTI
Umidità	max 15,5%	
Protidi s.s.	10 - 11%	
Sali minerali s.s.	fino a 0,55%	
W	150 - 170	
P/L	0,45 - 0,50	
Valore energetico	340 kcal / 1.400 kJ	
Capacità di inglobare i grassi	alta	
Carboidrati	70 - 75 g	
Grassi	0,7 g	
Contenuto di glutine umido	fino a 37%	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 tipo "00" adatta alla produzione di biscotteria friabile e porosa. Perfetta stabilità dell'impasto anche nelle lavorazioni rapide. I frollini mantengono la forma durante la cottura ed i grassi aggiunti restano ben amalgamati.
Lavorabilità dell'impasto	elevata	Impasto altamente malleabile che è possibile lavorare per laminazione e che garantisce strutture integre e compatte. Il biscuit da interno è morbido e si taglia facilmente anche con un cucchiaino.
Sviluppo in cottura	ottimo	Il risultato finale è una frolla friabile e non sbriciolosa. Il pandispagna presenta una struttura aperta.



CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO FINITO	VALORI	COMMENTI
Farina di grano tenero tipo "00". Ideale per:	Pasta frolla, pasta sablè, pasta brisè, pan di spagna e biscuit	Biscotteria a base di pasta frolla di spiccata friabilità che si inzuppa facilmente senza sbriciolarsi.
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	Ottima friabilità e mantenimento della forma	Consistenza della frolla con ottimo equilibrio, cioè frolla nè troppo compatta, nè sbriciolosa.