

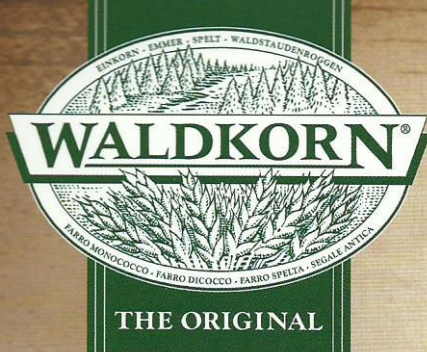
CEREALI ANTICHI *Lievitate*

*Dalle origini della civiltà, i cereali antichi giunti fino a noi
per riscoprire l'esperienza di un gusto puro e autentico*

Le Brioche



Waldkorn®, le cose buone meritano tempo.



I cereali antichi nelle paste lievitate dolci:
IL GUSTO PURO E AUTENTICO DELLE ORIGINI



Waldkorn® Cereali Antichi Lievitate ci consente di rivivere e di riscoprire in dolci e soffici paste lievitate il gusto autentico e originario di cereali unici, dimenticati per secoli poiché di più complessa lavorazione e scarsa resa produttiva, ma che rappresentano i progenitori dei nostri principali cereali moderni: il grano duro e il grano tenero. La loro coltivazione risale a migliaia di anni fa ed è originaria del Medio Oriente, da dove si è diffusa nel bacino del Mediterraneo e in Europa Centrale.

Einkorn
Triticum Monococcum
o farro piccolo



Emmer
Triticum Dicoccum
o farro medio



Spelt
Triticum Spelta
o farro grande



Oggi riscoperti, gli antichi farri regalano alle paste lievitate un delicato colore bronzo-dorato e caratteristiche note aromatiche, risultato della miscela delle tre varietà. Gusti e profumi si sprigionano dall'interazione armonica tra le proprietà del farro antico e il lievito madre, che apporta tutte le caratteristiche tipiche, creando un connubio unico di gusto, sofficià e prolungata freschezza.

Le pregiate caratteristiche di Waldkorn® Cereali Antichi Lievitate, grazie alla vostra sapiente lavorazione artigianale e creatività in pasticceria, vi consentiranno di realizzare un'ampia varietà di soffici paste lievitate offrendo ai vostri clienti un'esperienza di gusto unica.

Caratteristiche

Contiene **Einkorn, Emmer e Spelt**, cereali di antichissime origini, risalenti a migliaia di anni fa.

Contiene **Lievito madre** in polvere, prodotto secondo il classico metodo dei rinfreschi e che una volta disidratato mantiene tutte le caratteristiche organolettiche tipiche.

Contiene **Malto d'orzo**, che favorisce la fase fermentativa delle paste lievitate.

La particolare selezione delle materie prime e l'attento bilanciamento garantiscono **qualità costante nel risultato finale**.

Benefici

Soddisfa pienamente le più recenti tendenze del consumatore, che ricerca un ritorno alle origini e prodotti dal **sapore autentico e genuino**.

Offre ai vostri clienti una **esperienza di gusto unica**, attirandoli al riacquisto.

Eccellente **sofficià**.

Prolungata freschezza del prodotto finito.

Promuove la **biodiversità**.



*Oggi Waldkorn®
ha pensato per voi*



UNO SPECIALE RICETTARIO

dedicato a piccole e golose tentazioni nell'area delle brioches.

Nuove dolci proposte ai farri antichi per regalare ai vostri clienti una deliziosa colazione o un dolce momento di relax durante la giornata all'insegna dell'artigianalità e della genuinità, alla riscoperta di sapori originari e autentici.

Mini fantasie ai farri antichi



Elevata flessibilità produttiva: grazie all'ottima tolleranza a tutte le tecnologie del freddo, dopo la formatura il prodotto può essere conservato in frigorifero, cella fermentazione o abbattuto e posto a lievitare all'occorrenza. Per il massimo livello di servizio il prodotto può essere congelato anche una volta cotto.

Ingredienti

BIGA MOLLE

Waldkorn® Cereali Antichi Lievitate	200 g
Acqua	100 g
Lievito di birra	30 g
Zucchero	50 g

IMPASTO (RICETTA BASE)

Biga	380 g
Waldkorn® Cereali Antichi Lievitate	1800 g
Acqua	600 g
Lievito di birra	90 g
Zucchero	350 g
Margarina per impasti	300 g
Uova	220 g
Aromi	q.b.

Procedimento

PREPARAZIONE BIGA

Miscelare tutti gli ingredienti in un contenitore a mezzo di una frusta o tramite impastatrice planetaria con gancio o foglia fino ad ottenere un impasto omogeneo. Porre l'impasto molle in un contenitore graduato e mettere in cella di lievitazione a 28-30°C ed umidità del 75-80% per circa 90 minuti o comunque fino alla duplicazione del volume iniziale.

PROCEDIMENTO IMPASTO (RICETTA BASE)

Impastare la biga, Waldkorn® Cereali Antichi Lievitate, l'acqua, il lievito e le uova fino ad ottenere un impasto liscio ed omogeneo. Aggiungere quindi gli aromi e lo zucchero fino a completo assorbimento da parte dell'impasto (è sufficiente che lo zucchero venga ben amalgamato nell'impasto, non è necessario che si sciolga completamente). Aggiungere quindi la margarina ed impastare fino ad ottenere un composto omogeneo.

MINI FANTASIA AI FARRI ANTICHI CON CREMA PASTICCERA E CONFETTURA DI FRAGOLE

Seguire la ricetta base sopra riportata. Far quindi puntare l'impasto in cella di lievitazione per circa 50 minuti a 26-28°C. Spezzare l'impasto in pezzi da 40 g e arrotolare, far riposare 5 minuti e arrotolare nuovamente. Porre le palline in stampi di silicone da muffin da 100 g e mettere in cella di lievitazione per circa 90-100 minuti a 26-28°C ed umidità del 75-80%. Cuocere per circa 14-16 minuti a 180°C. Una volta raffreddati farcire internamente con crema pasticcera e confettura di fragole e decorare la superficie con crema pasticcera e fragolina fresca o a piacere.

MINI FANTASIA AI FARRI ANTICHI FARCITA AL CIOCCOLATO BIANCO E FRUTTI DI BOSCO (TIPO SAVARIN)

Seguire la ricetta base sopra riportata. Far quindi puntare l'impasto in cella di lievitazione per circa 50 minuti a 26-28°C. Spezzare l'impasto in pezzi da 40 g e arrotolare, far riposare 5 minuti e arrotolare nuovamente. Porre le palline da 40 g in stampi da savarin e mettere in cella di lievitazione per circa 90-100 minuti a 26-28°C ed umidità del 75-80%. Cuocere per circa 14-16 minuti a 180°C. Una volta raffreddati farcire con crema pasticcera o crema al cioccolato bianco e decorare con frutti di bosco freschi o a piacere.

MINI FANTASIA AI FARRI ANTICHI CON CIOCCOLATO E NOCCIOLE

Seguire la ricetta base sopra riportata aggiungendo però alla fine dell'impasto 500 g di gocce di cioccolato. Terminare l'impasto e farlo puntare in cella di lievitazione per circa 90 minuti a 26-28°C. Spezzare l'impasto in pezzi da 50 g e arrotolare, far riposare 5 minuti e arrotolare nuovamente. Porre le palline in stampi di silicone da muffin da 100 g e mettere in cella di lievitazione per circa 90-100 minuti a 26-28°C ed umidità del 75-80%. Cuocere per circa 14-16 minuti a 180°C. Una volta raffreddati guarnire con granella di nocciole.

MINI FANTASIA AI FARRI ANTICHI CON FRUTTI DI BOSCO

Seguire la ricetta base sopra riportata aggiungendo però alla fine dell'impasto 750 g di frutti di bosco semi-canditi. Terminare l'impasto e farlo puntare in cella di lievitazione per circa 60 minuti a 26-28°C. Spezzare l'impasto in pezzi da 50 g e arrotolare, far riposare 5 minuti e arrotolare nuovamente. Porre le palline in stampi di silicone da muffin da 100 g e mettere in cella di lievitazione per circa 90-100 minuti a 26-28°C ed umidità del 75-80%. Cuocere per circa 14-16 minuti a 180°C. Decorare a piacere.

Trancetti ai farri antichi con confettura di fichi



Ingredienti

BIGA MOLLE

Waldkorn® Cereali Antichi Lievitate	200 g
Acqua	100 g
Lievito di birra	30 g
Zucchero	50 g

IMPASTO

Biga	380 g
Waldkorn® Cereali Antichi Lievitate	1800 g
Acqua	600 g
Lievito di birra	90 g
Zucchero	350 g
Margarina per impasti	300 g
Uova	220 g
Aromi	q.b.

FARCITURA

Confettura di fichi	q.b.
---------------------	------

Procedimento

PREPARAZIONE BIGA

Miscelare tutti gli ingredienti in un contenitore a mezzo di una frusta o tramite impastatrice planetaria con gancio o foglia fino ad ottenere un impasto omogeneo. Porre l'impasto molle in un contenitore graduato e mettere in cella di lievitazione a 28-30°C ed umidità del 75-80% per circa 90 minuti o comunque fino alla duplicazione del volume iniziale.

PROCEDIMENTO IMPASTO

Impastare la biga, Waldkorn® Cereali Antichi Lievitate, l'acqua, il lievito e le uova fino ad ottenere un impasto liscio ed omogeneo. Aggiungere quindi gli aromi e lo zucchero fino a completo assorbimento (è sufficiente che lo zucchero venga ben amalgamato nell'impasto, non è necessario che si sciolga completamente). Aggiungere quindi la margarina ed impastare fino ad ottenere un composto omogeneo. Far quindi puntare l'impasto in cella di lievitazione per circa 40-50 minuti a 26-28°C.

Tirare quindi l'impasto con sfogliatrice ad uno spessore di circa 5-6 mm, porlo in una teglia 40x60 e metterlo in cella di lievitazione per circa 90 minuti a temperatura di 26-28°C ed umidità 75-80%.

Quando il prodotto è ben lievitato, infornare e cuocere a 180°C per circa 14-16 minuti. Una volta raffreddato tagliare orizzontalmente e farcire con confettura di fichi. Ricavare quindi dei rettangoli della dimensione di circa 8x4 cm. Decorare a piacere con zucchero a velo e/o marmellata.

Elevata flessibilità produttiva: grazie all'ottima tolleranza a tutte le tecnologie del freddo, dopo la formatura il prodotto può essere conservato in frigorifero, cella fermentazione o abbattuto e posto a lievitare all'occorrenza. Per il massimo livello di servizio il prodotto può essere congelato anche una volta cotto.

Quadrotti ai farri antichi con crema di marroni e pinoli



Elevata flessibilità produttiva: grazie all'ottima tolleranza a tutte le tecnologie del freddo, dopo la formatura il prodotto può essere conservato in frigorifero, cella fermentazione o abbattuto e posto a lievitare all'occorrenza. Per il massimo livello di servizio il prodotto può essere congelato anche una volta cotto.

Ingredienti

BIGA MOLLE

Waldkorn® Cereali Antichi Lievitate	200 g
Acqua	100 g
Lievito di birra	30 g
Zucchero	50 g

IMPASTO

Biga	380 g
Waldkorn® Cereali Antichi Lievitate	1800 g
Acqua	600 g
Lievito di birra	90 g
Zucchero	350 g
Margarina per impasti	300 g
Uova	220 g
Aromi	q.b.

FARCITURA

Crema di marroni	q.b.
Pinoli	q.b.

Procedimento

PREPARAZIONE BIGA

Miscelare tutti gli ingredienti in un contenitore a mezzo di una frusta o tramite impastatrice planetaria con gancio o foglia fino ad ottenere un impasto omogeneo. Porre l'impasto molle in un contenitore graduato e mettere in cella di lievitazione a 28-30°C ed umidità del 75-80% per circa 90 minuti o comunque fino alla duplicazione del volume iniziale.

PROCEDIMENTO IMPASTO

Impastare la biga, Waldkorn® Cereali Antichi Lievitate, l'acqua, il lievito e le uova fino ad ottenere un impasto liscio ed omogeneo. Aggiungere quindi gli aromi e lo zucchero fino a completo assorbimento da parte dell'impasto (è sufficiente che lo zucchero venga ben amalgamato nell'impasto, non è necessario che si scioglia completamente). Aggiungere quindi la margarina ed impastare fino ad ottenere un composto omogeneo. Far quindi puntare l'impasto in cella di lievitazione per circa 40-50 minuti a 26-28°C.

Tirare quindi l'impasto con sfogliatrice ad uno spessore di circa 4-5 mm, farcire con la crema di marroni e i pinoli. Arrotolare quindi il foglio di pasta a spirale dal lato lungo e tagliare il cilindro in pezzi di 4 cm di altezza.

Porre i cilindri all'interno di stampi di sezione quadrata di 6x6 cm circa e mettere a lievitare per circa 90-120 minuti a 26-28°C ed umidità del 75-80%.

Decorare con zucchero di canna e cuocere per 16-18 minuti a 180°C.



Buon Di ai farri antichi e marmellata di arance rosse



Ingredienti

BIGA MOLLE

Waldkorn® Cereali Antichi Lievitate	200 g
Acqua	100 g
Lievito di birra	30 g
Zucchero	50 g

IMPASTO

Biga	380 g
Waldkorn® Cereali Antichi Lievitate	1800 g
Acqua	600 g
Lievito di birra	90 g
Zucchero	350 g
Margarina per impasti	300 g
Uova	220 g
Aromi	q.b.

GLASSA ALL'ARANCIA

Glassa finita	500 g
Succo d'arancia	30 g
Pasta d'arancia candita	30 g

FARCITURA

Marmellata di arance rosse	q.b.
----------------------------	------

Procedimento

PREPARAZIONE BIGA

Miscelare tutti gli ingredienti in un contenitore a mezzo di una frusta o tramite impastatrice planetaria con gancio o foglia fino ad ottenere un impasto omogeneo. Porre l'impasto molle in un contenitore graduato e mettere in cella di lievitazione a 28-30°C ed umidità del 75-80% per circa 90 minuti o comunque fino alla duplicazione del volume iniziale.

PROCEDIMENTO IMPASTO

Impastare la biga, Waldkorn® Cereali Antichi Lievitate, l'acqua, il lievito e le uova fino ad ottenere un impasto liscio ed omogeneo. Aggiungere quindi gli aromi e lo zucchero fino a completo assorbimento da parte dell'impasto (è sufficiente che lo zucchero venga ben amalgamato nell'impasto, non è necessario che si scioglia completamente). Aggiungere quindi la margarina ed impastare fino ad ottenere un composto omogeneo. Far quindi puntare l'impasto in cella di lievitazione per circa 40-50 minuti a 26-28°C. Spezzare l'impasto in pezzi di 40 g e formare le palline e allungarle ponendole in stampi di forma rettangolare. Porre in cella di lievitazione a 26-28°C e umidità del 75-80% per 90 minuti circa. Decorare la superficie con glassa all'arancia e granella di zucchero piccola. Cuocere per circa 14-15 minuti a 180°C. Una volta raffreddati i prodotti farcire con marmellata di arance rosse.

PREPARAZIONE GLASSA ALL'ARANCIA

Una volta preparata la glassa lasciarla riposare 10 minuti. Aggiungere quindi il succo d'arancia e la pasta d'arancia mescolando in modo da rendere il composto omogeneo. Attendere altri 5 minuti ed utilizzare.

Elevata flessibilità produttiva: grazie all'ottima tolleranza a tutte le tecnologie del freddo, dopo la formatura il prodotto può essere conservato in frigorifero, cella ferma-lievitazione o abbattuto e posto a lievitare all'occorrenza. Per il massimo livello di servizio il prodotto può essere congelato anche una volta cotto.

Brioche ai farri antichi



Elevata flessibilità produttiva: grazie all'ottima tolleranza a tutte le tecnologie del freddo, dopo la formatura il prodotto può essere conservato in frigorifero, cella fermentazione o abbattuto e posto a lievitare all'occorrenza. Per il massimo livello di servizio il prodotto può essere congelato anche una volta cotto.

Ingredienti

BIGA MOLLE

Waldkorn® Cereali Antichi Lievitate	200 g
Acqua	100 g
Lievito di birra	30 g
Zucchero	50 g

IMPASTO

Biga	380 g
Waldkorn® Cereali Antichi Lievitate	1800 g
Acqua	600 g
Lievito di birra	90 g
Zucchero	350 g
Margarina per impasti	300 g
Uova	220 g
Aromi	q.b.

GLASSA AL CACAO

Mix in polvere per glassa	1000 g
Farina di mais	100 g
Cacao in polvere	10 g
Albume	600 g

quindi le palline in cella di lievitazione a 26-28°C ed umidità del 75-80% per circa 90-120 minuti. Terminata la lievitazione, glassare con glassa al cacao. Cuocere per circa 16-18 minuti a 180°C circa.

TRECCIA

Spezzare l'impasto in pezzi da 90/100 g. Lasciare riposare 1 minuto, dopodiché spezzare ogni pezzo in tre parti, stirare e comporre con le tre listarelle una treccia. Porre quindi le trecce in cella di lievitazione a 26-28°C ed umidità del 75-80% per circa 90-120 minuti. Terminata la lievitazione, glassare con glassa e decorare con granella di pistacchi o a piacere. Cuocere per circa 16 minuti a 180°C circa.

PREPARAZIONE GLASSA AL CACAO

Miscelare tutti gli ingredienti in planetaria con foglia ad eccezione di 100 g di albume fino ad ottenere un composto omogeneo. Lasciare riposare per circa 1 ora in ambiente dopodiché aggiungere al composto i 100 g di albume avanzati miscelando nuovamente in planetaria. Utilizzare quindi per glassare.

Procedimento

PREPARAZIONE BIGA

Miscelare tutti gli ingredienti in un contenitore a mezzo di una frusta o tramite impastatrice planetaria con gancio o foglia fino ad ottenere un impasto omogeneo. Porre l'impasto molle in un contenitore graduato e mettere in cella di lievitazione a 28-30°C ed umidità del 75-80% per circa 90 minuti o comunque fino alla duplicazione del volume iniziale.

PROCEDIMENTO IMPASTO

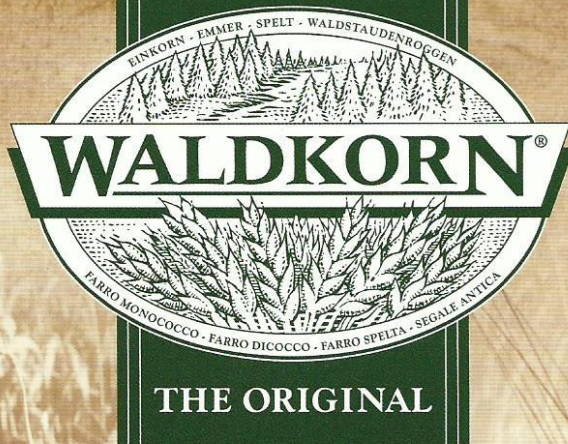
Impastare la biga, Waldkorn® Cereali Antichi Lievitate, l'acqua, il lievito e le uova fino ad ottenere un impasto liscio ed omogeneo. Aggiungere quindi gli aromi e lo zucchero fino a completo assorbimento da parte dell'impasto (è sufficiente che lo zucchero venga ben amalgamato nell'impasto, non è necessario che si scioglia completamente). Aggiungere quindi la margarina ed impastare fino ad ottenere un composto omogeneo. Far quindi puntare l'impasto in cella di lievitazione per circa 40-50 minuti a 26-28°C. È possibile realizzare molte diverse varianti:

BRIOCHE CON CAPPELLO

Spezzare l'impasto in pezzi da 90/100 g e 20/25 g e creare delle palline. Lasciare riposare 1 minuto, dopodiché arrotolare nuovamente. Porre quindi le palline in cella di lievitazione a 26-28°C ed umidità del 75-80% per circa 90-120 minuti. Terminata la lievitazione, sovrapporre la pallina piccola su quella grande. Spennellare la superficie delle brioche con uovo prima di infornare. Cuocere per circa 16-18 minuti a 180°C circa.

BRIOCHE SENZA CAPPELLO

Spezzare l'impasto in pezzi da 60 g. Lasciare riposare 1 minuto, dopodiché arrotolare nuovamente. Porre



Cod. 2140
Sacco da 15 Kg

Sin dalla sua creazione, Waldkorn® porta in tavola uno dei doni più preziosi della natura: i cereali antichi. La tradizione di Waldkorn® arriva a noi intatta, poichè continuiamo a rispettare il segreto che rende Waldkorn® così autentico ed unico: il tempo.

Waldkorn® concede il tempo necessario alla natura per far crescere e maturare i migliori semi, lascia il tempo, l'amore e l'esperienza all'artigiano per creare sapientemente la sua ricetta originale, ma il tempo più prezioso per Waldkorn®, è quello che vorrete dedicargli scegliendolo per voi e per la vostra famiglia.

È così che come noi scoprirete che: **Le cose buone meritano tempo.**

CSM Italia Srl
Viale S. Maria, 12 - 26013 Crema (CR) - www.csmbaking.com/italia

Per ulteriori informazioni
contattate il nostro servizio tecnico

800 826077