EINKORN · EMMER · SPELT · WALDSTAUDENROGGEN
WALDKORN®
FARRO MONOCOCCO · FARRO DICOCCO · FARRO SPELTA · SEGALE ANTICA
THE ORIGINAL
CEREALI ANTICHI
Croissant
Dalle origini della civiltà, i cereali antichi giunti fino a noi per riscoprire l'esperienza di un gusto puro e autentico
Waldkorn®, le cose buone meritano tempo.

WALDKORN®

EINKORN · EMMER · SPELT · WALDSTAUDENROGGEN

FARRO MONOCOCCO · FARRO DICOCCO · FARRO SPELTA · SEGALE ANTICA

THE ORIGINAL

CEREALI ANTICHI *Croissant*

La storia dei cereali antichi

Waldkorn® Cereali Antichi Croissant si ispira alla ricca e millenaria tradizione dei cereali. Per secoli il grano è stato il principale nutrimento dell'uomo.

Waldkorn® Cereali Antichi Croissant ci consente oggi di rivivere e di riscoprire, in croissant e danesi gustosi e fragranti, **il sapore 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.

Racchiusi in un solido involucro protettivo, questi grani riuscivano più di altri a resistere alle intemperie climatiche e a difendere così il loro prezioso contenuto. Un involucro presente ancora dopo la trebbiatura e che richiedeva un'ulteriore fase di lavorazione.

Questo fattore, unito alla bassa resa e all'incremento della domanda da parte della popolazione ha portato **all'abbandono di queste coltivazioni per colture più redditizie, perdendo però un importante patrimonio.**

I cereali antichi

Einkorn
Triticum Monococcum
o farro piccolo

Il più antico

L'Einkorn (Triticum Monococcum), detto farro piccolo, risalente a circa 9000 anni fa, **è la più antica specie di cereale ad essere stata coltivata ed è originaria del Medio Oriente.** Un grano dal colore dorato perché ricco di betacarotene e dall'aroma intenso di nocciola. Questo antichissimo cereale, oltre allo squisito sapore, ha caratteristiche qualitative uniche.

Emmer
Triticum Dicoccum
o farro medio

Il più coltivato nell'antichità

L'Emmer (Triticum Dicoccum), detto farro medio, la cui coltivazione è iniziata nel bacino del Mediterraneo circa tra i 7000 e i 9000 anni fa. Originario del Medio Oriente ("mezzaluna fertile") le prime menzioni di questo cereale si ritrovano nella Bibbia. **Il più coltivato sin dall'antichità e il più importante cereale dell'antico Egitto**, si diffuse in tutto il Mediterraneo, diventando l'elemento base della dieta delle popolazioni arcaiche.

Spelt
Triticum Spelta
o farro grande

Il più simile al grano tenero

Lo Spelt (Triticum Spelta), detto farro grande, la cui coltivazione risale a circa 8000 anni fa e la cui farina è caratterizzata da colore scuro e sapore intenso, **è la specie di cereale che più si avvicina al grano tenero.** Le prime tracce dello Spelt sono state ritrovate a nord del mar Nero, da cui si è diffuso in tutta l'Europa Centrale soprattutto durante l'età del Bronzo.

I cereali antichi nelle paste dolci

Con Waldkorn® Cereali Antichi Croissant la storia dei cereali antichi si incontra e si fonde con la tradizione delle paste dolci.

Nell'antichità i dolci erano preparazioni poco diffuse, dalla struttura molto semplice. Era infatti l'impasto del pane, duttile e morbido, ad accogliere di volta in volta ingredienti diversi, come miele, latte, uova, vino cotto e spesso frutta fresca (fichi e mele) o secca (noci e mandorle) ma anche formaggio fresco.

Nei secoli le antiche ricette si sono modificate ed evolute e anche i croissant, che la tradizione vuole essere discendenti dei kipferl austriaci, si sono trasformati da piccoli pani a forma di mezzaluna riservati alle occasioni speciali in prelibatezze quotidiane, da gustare al mattino o durante la giornata.

Il gusto puro ed autentico delle origini

Oggi, grazie a Waldkorn® Cereali Antichi Croissant, la **tradizione della croissanteria** si rinnova consentendoci di rivivere il puro piacere della riscoperta di questi grani millenari, che anche grazie all'integrità del loro chicco **custodiscono il loro genuino sapore e le loro qualità originarie.** La passione nella rinnovata coltura delle antiche varietà di cereali consente a Waldkorn® di recuperare la loro preziosa eredità, promuovendo la biodiversità.

Gli antichi cereali regalano a croissant e danesi un **delicato colore bronzo-dorato e caratteristiche note aromatiche**, risultato della miscela delle tre varietà.

Gusti e profumi che si sprigionano dall'interazione armonica tra **le proprietà dei cereali antichi e il lievito madre**, che apporta tutte le caratteristiche tipiche, creando un connubio unico di gusto e leggerezza.

Un patrimonio di proprietà che rende Waldkorn® Cereali Antichi Croissant un prodotto unico, che ci permette di **riscoprire, in golose e fragranti prelibatezze, sapori originari e genuini, e di vivere un'esperienza autentica.**

Il lievito madre

La tradizione del lievito madre nasce molti anni fa quando i nostri maestri pasticceri hanno impastato la prima madre, preparandola secondo l'antico metodo dei rinfreschi.

Da allora la madre è stata curata con passione e attenzione, costantemente rinfrescata, con una lavorazione lunga e paziente.

Ingrediente indispensabile nella produzione di tutti i dolci lievitati, sfogliati e non, il lievito madre contribuisce in modo inimitabile all'aroma, al profumo, alla fragranza e alla prolungata freschezza di tutti i tipi di croissant e danesi.

Waldkorn® *Cereali Antichi Croissant*

UN SEMILAVORATO PER CROISSANTERIA DOLCE E SALATA DALLE CARATTERISTICHE UNICHE

Le pregiate caratteristiche di Waldkorn® Cereali Antichi Croissant, grazie alla vostra sapiente lavorazione artigianale e creatività in pasticceria, vi consentiranno di realizzare croissant leggeri e golosi ai cereali antichi, 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.

Contiene **Miele**, che valorizza ed arricchisce ulteriormente il gusto dei cereali antichi.

Ricco di **semi di lino e di fiocchi di mais, per un gusto pieno ed unico.**

La particolare selezione delle materie prime e l'attento bilanciamento ne permettono l'utilizzo **anche in congelamento.**

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.

L'eccellente struttura del prodotto regala **leggerezza e friabilità.**

Ottima fragranza e solubilità all'assaggio.

Promuove la **biodiversità** attraverso la riscoperta di antiche varietà di cereali.

Waldkorn® *Dekor*

UNA MISCELA DI FIOCCHI DI CEREALI E SEMI STUDIATA APPOSITAMENTE PER DECORARE I VOSTRI CROISSANT E TUTTI I VOSTRI PRODOTTI AI CEREALI ANTICHI WALDKORN®

Da oggi grazie a Waldkorn® Dekor potrete **decorare i vostri croissant e tutti i vostri prodotti ai cereali antichi Waldkorn®** con una miscela di semi sapientemente bilanciata per apportare alle vostre creazioni un **aspetto caratteristico e un gusto ancora più ricco ed esclusivo.**

Materiale di comunicazione per il punto vendita

Richiedi al tuo rivenditore di zona il materiale promozionale Waldkorn® Cereali Antichi per il tuo punto vendita.

E dedicato ai vostri clienti il sito internet Waldkorn® per andare alla scoperta del mondo dei cereali antichi!

www.waldkorn.it

Croissant dolce ai cereali antichi

Ingredienti

IMPASTO

Waldkorn® Cereali Antichi Croissant	1000 g
Acqua fredda	430 g
Lievito di birra	50 g
Miele	40 g

LAMINAZIONE

Margarina per croissant	350 g

DECORAZIONE

Waldkorn® Dekor	q.b.
Zucchero di canna	q.b.

Procedimento

Impastare Waldkorn® Cereali Antichi Croissant, l'acqua, il miele e il lievito fino a ottenere un impasto liscio ed omogeneo. Lasciare riposare a temperatura ambiente per circa 15 minuti e incorporare quindi la margarina per croissant.

Dare 2 pieghe a 4, formare i croissant e porre quindi a lievitare a 28-30°C e umidità relativa dell'80% per circa 90-100 minuti.

Prima di infornare spennellare la superficie con uovo e decorare con Waldkorn® Dekor e zucchero di canna.

Cuocere per 20 minuti circa a 190°C circa (15 minuti con valvola chiusa e 5 minuti con valvola aperta).

Croissant salato ai cereali antichi

Ingredienti

IMPASTO

Waldkorn® Cereali Antichi Croissant	1000 g
Acqua fredda	450 g
Lievito di birra	50 g

LAMINAZIONE

Margarina per croissant	350 g

DECORAZIONE

Waldkorn® Dekor	q.b.
Sale	q.b.

Procedimento

Impastare Waldkorn® Cereali Antichi Croissant, l'acqua e il lievito fino a ottenere un impasto liscio ed omogeneo.

Lasciare riposare a temperatura ambiente per circa 15 minuti e incorporare quindi la margarina per croissant.

Dare 2 pieghe a 4, formare i croissant e porre quindi a lievitare a 28-30°C e umidità relativa dell'80% per circa 90-100 minuti.

Prima di infornare spennellare la superficie con uovo e decorare con Waldkorn® Dekor e un pizzico di sale.

Cuocere per 20 minuti circa a 190°C circa (15 minuti con valvola chiusa e 5 minuti con valvola aperta).

Focaccina ai cereali antichi e frutti rossi

Ingredienti

IMPASTO

Waldkorn® Cereali Antichi Croissant	1000 g
Acqua fredda	300 g
Lievito di birra	50 g
Miele	40 g
Uova	100 g
Melange per impasti	200 g

FARCITURA

Frutti di bosco semi-canditi	200 g

DECORAZIONE

Waldkorn® Dekor	q.b.
Zucchero di canna	q.b.
Amarene candite	q.b.

Procedimento

Impastare Waldkorn® Cereali Antichi Croissant, il miele, le uova, l'acqua e il lievito di birra per circa 15 minuti o comunque fino ad ottenere un impasto liscio ed omogeneo, quindi aggiungere la melange ammorbidita fino a completo assorbimento. Aggiungere quindi i frutti di bosco semi canditi e amalgamare l'impasto. Lasciar riposare l'impasto per 15 minuti circa a temperatura ambiente coperto con un telo di plastica per evitare la formazione di pelle sulla superfice.

Formare palline da 60 g circa e schiacciare in uno stampo da tartelletta del diametro di 10 cm e altezza di 3 cm. Porre in cella di lievitazione alla temperatura di 30°C con umidità relativa del 75% per circa 90 minuti o comunque fino alla triplicazione del volume iniziale. Lucidare con uovo e decorare con Waldkorn® Dekor, zucchero di canna e amarene candite.

Cuocere a 190°C circa per 18 minuti circa (15 minuti con valvola chiusa e 3 minuti con valvola aperta).

Girella ai cereali antichi con arancia e nocciole

Ingredienti

IMPASTO

Waldkorn® Cereali Antichi Croissant	1000 g
Acqua fredda	430 g
Lievito di birra	50 g
Miele	40 g

LAMINAZIONE

Margarina per croissant	400 g

FARCITURA

Melange per creme	300 g
Pasta di arancia	150 g
Granella di nocciole	q.b.

DECORAZIONE

Waldkorn® Dekor	q.b.
Zucchero di canna	q.b.

Procedimento

Impastare Waldkorn® Cereali Antichi Croissant, l'acqua, il miele e il lievito fino a ottenere un impasto liscio ed omogeneo e lasciare riposare a temperatura ambiente per circa 15 minuti coperto con un telo di plastica. Incorporare quindi la margarina per croissant e dare 3 pieghe a 3.

Preparare una crema all'arancia montando per alcuni minuti in planetaria la melange per creme e la pasta di arancia.

Stendere la pasta ad uno spessore di 4 mm, spalmare un leggero strato di crema montata all'arancia e cospargere con granella di nocciole. Arrotolare la pasta a forma di girella (dando un diametro di 4-5 cm) e tagliare in dischi di circa 3 cm di spessore. Schiacciare leggermente e porre in cella di lievitazione a 30°C con umidità relativa del 75% per 90-100 minuti circa o comunque fino alla triplicazione del volume iniziale.

Prima di infornare spennellare la superficie con uovo e decorare con Waldkorn® Dekor e zucchero di canna.

Cuocere per 20 minuti circa a 190°C circa (15 minuti con valvola chiusa e 5 minuti con valvola aperta).

Cupoletta ai cereali antichi

Ingredienti

IMPASTO

Waldkorn® Cereali Antichi Croissant	1000 g
Acqua fredda	430 g
Lievito di birra	50 g
Miele	40 g

LAMINAZIONE

Margarina per croissant	350 g

PER SCHIACCIARE I DISCHI

Waldkorn® Dekor	200 g
Zucchero semolato	300 g

FARCITURA

Gherigli di noci tritati grossolanamente	q.b.
Miele	q.b.
oppure	
Crema pasticcera	q.b.
Lamponi semi-canditi	q.b.

Procedimento

Impastare Waldkorn® Cereali Antichi Croissant, l'acqua, il miele e il lievito fino a ottenere un impasto liscio ed omogeneo e lasciare riposare a temperatura ambiente per circa 15 minuti coperto con un telo di plastica. Incorporare quindi la margarina per croissant e dare 3 pieghe a 3.

Stendere la pasta ad uno spessore di 4 mm, spennellare con uovo sbattuto e arrotolare la pasta su se stessa a forma di girella (dando un diametro di circa 4-5 cm). Tagliare quindi in dischi di circa 3 cm di spessore.

Schiacciare in modo uniforme i dischi di pasta nello zucchero miscelato con Waldkorn® Dekor per fare aderire bene il tutto; porre i dischi di pasta in stampi di silicone a forma di cupola, farcire con 15 g di noci tritate e chiudere a fagottino pizzicando la pasta. Porre in cella di lievitazione a 30°C con umidità relativa del 75% per 90 minuti circa.

Cuocere a 190°C circa per 22 minuti circa (15 minuti con valvola chiusa e 7 minuti con valvola aperta); durante gli ultimi 2 minuti di cottura si consiglia di coprire le cupole con un foglio di silpat.

Dopo cottura farcire con 5 g circa di miele utilizzando una pompetta.

In alternativa, seguire lo stesso procedimento descritto sopra e farcire le cupole con crema pasticcera e lamponi semi-canditi oppure a piacere.

Croccantella ai cereali antichi con mele

Ingredienti

IMPASTO

Waldkorn® Cereali Antichi Croissant	1000 g
Acqua fredda	430 g
Lievito di birra	50 g
Miele	40 g

LAMINAZIONE

Margarina per croissant	350 g

PER SCHIACCIARE I DISCHI

Waldkorn® Dekor	200 g
Zucchero semolato	300 g

FARCITURA

Mele fresche	n. 4

Procedimento

Impastare Waldkorn® Cereali Antichi Croissant, l'acqua, il miele e il lievito fino a ottenere un impasto liscio ed omogeneo e lasciare riposare a temperatura ambiente per circa 15 minuti coperto con un telo di plastica. Incorporare quindi la margarina per croissant e dare 2 pieghe a 4.

Stendere la pasta ad uno spessore di 4 mm, spennellare con uovo sbattuto e arrotolare la pasta su se stessa a forma di girella dando un diametro di 4-5 cm circa. Tagliare quindi in dischi di circa 3 cm di spessore.

Schiacciare leggermente e in modo uniforme i dischi di pasta nello zucchero miscelato con Waldkorn® Dekor per fare aderire bene il tutto; sistemare i dischi su una teglia e porre in cella di lievitazione a 30°C con umidità relativa del 75% per 90 minuti circa.

Con l'ausilio di un sac à poche porre al centro della croccantella una striscia leggera di crema pasticcera e adagiare sopra quattro spicchi di mela.

Spolverare con zucchero a velo e cuocere per 20 minuti circa a 190°C circa (15 minuti con valvola chiusa e 5 minuti con valvola aperta). Dopo la cottura lucidare le mele con un velo di gelatina.

THE ORIGINAL

Cod. 2141
Sacco da 15 kg

Cod. 2160
Sacco da 5 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.

É 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

03/2014 SVadv.it