

ENERPAN

Specifico per la produzione di pani tradizionali di piccole e medie pezzature: ciabatta, pane toscano, umbro, filone napoletano ecc.; permette la lavorazione diretta di tutti i tipi di pane con tempi di riposo medio/lunghi.

Utilizzando **Enerpan** si evita di preparare bighe prelieviti ecc.

RICETTE INDICATIVE

TOSCANO-UMBRO-MONTANARO

Farina "0" o "00"	kg	10,000
ENERPAN/ENERPAN Bio	kg	0,300
Lievito	kg	0,100/0,150
Acqua	kg	6,000/6,500
Sale (facoltativo)	kg	0,030

Tempo impasto:	8'/10' 1ª vel. - 8'/10' 2ª vel. (spirale)
Temperatura impasto:	28°/30°C
Riposo pasta:	10'
Pezzatura:	a piacere
Lievitazione:	70'/90'
Cottura:	60' a 220°C calante a 200°C (1.280 g)

Lavorazione:

Impastare tutti gli ingredienti nei tempi sopra indicati. Lasciar riposare qualche minuto se l'impasto è piccolo; procedere subito se l'impasto è grande.

Formare i pezzi a filone infarinato come d'abitudine.

Lasciar lievitare nei tempi indicati in ambiente moderatamente caldo/umido, coprendo con panni di stoffa.

Infornare a 220°C con valvola aperta per 10 minuti circa, completare la cottura a valvola chiusa.

Eventualmente riaprire la valvola negli ultimi 5/10 minuti.



coadiuvanti a base lievito naturale

DOSE D'IMPIEGO: 3% sulla farina impiegata

Per impasti piccoli (fino a 10 kg di farina) e per farine deboli, la percentuale d'impiego può salire fino al 5%.

CIABATTA-CIABATTINE-ZOCCOLETTI

Farina "0" o "00"	kg	10,000
ENERPAN/ENERPAN Bio	kg	0,300
Sale	kg	0,200
Lievito	kg	0,100/0,150
Acqua	kg	7,500/8,000

Tempo impasto:	8'/10' 1ª vel. - 8'/10' 2ª vel. (spirale)
Temperatura impasto:	26°/27°C
Riposo pasta:	40'/60'
Pezzatura:	a piacere
Lievitazione:	40'/60'
Cottura:	35'/40' a 230°C (300/400 g)

Lavorazione:

Impastare in 1ª velocità, farina, lievito, **ENERPAN/ENERPAN Bio** e 6 kg ca. di acqua; avviare la 2ª velocità e aggiungere 0,750/1,000 kg di acqua, aggiungere il sale e la parte rimanente dell'acqua (0,750/1,000 kg), controllando che la pasta assuma una struttura morbida ed elastica.

Mettere a riposare l'impasto in vasche unte o infarinate per 60 minuti circa. Rovesciare l'impasto sul tavolo abbondantemente infarinato. Tagliare le ciabatte o altre forme come d'abitudine e mettere i pezzi a lievitare su tavole o telai infarinati. Lasciar lievitare per 60 minuti circa ed infornare con dose moderata di vapore a 230°C. Cuocere per 35/40 minuti (per 300/400 g di pasta).



ITALMILL s.r.l.

Via San Pietro, 19/A
25033 Cologne (BS) - Italia
Tel. +39 030 70 58 711
Fax +39 030 70 58 899
info@italmill.com

U
e
.
e
b
o
m
o
p
p
u
r
g
.
w
w
w

per collegarti
direttamente
alla pagina della
panificazione,
inquadra con
il tuo cellulare



bellini.com 05/2010



ENERPAN

Coadiuvanti a base Lievito Naturale





coadiuvanti a base lievito naturale

Enerpan sono prodotti ad alto valore tecnologico ottenuti dal lievito naturale (madre).

Le proprietà del lievito naturale presenti negli Enerpan permettono di produrre pane di alta qualità con volume finale elevato, aroma, sapore, conservabilità e friabilità tipici del pane di una volta.

Enerpan facilita la maturazione dell'impasto e migliora l'elasticità della maglia glutinica aumentando quindi la stabilità in lievitazione.

Enerpan è una linea di prodotti con formulazioni specifiche, creati per soddisfare tutte le esigenze degli Artigiani Italiani.



ENERPAN PLUS

Indicato per impasti diretti dove è richiesta velocità di lavorazione, elevata stabilità alla lievitazione, buon volume finale, aroma, gusto e conservabilità.

Enerpan Plus può essere utilizzato con ogni tipo di farina ed in lavorazioni contenenti grassi.

DOSE D'IMPIEGO: 3% sulla farina impiegata.
Per impasti piccoli (fino a 10 kg di farina) e per farine deboli, la percentuale d'impiego può salire fino al 5%.

ETICHETTA PER LA VENDITA AL PUBBLICO
per pane prodotto con ENERPAN Plus seguendo le nostre indicazioni:
Ingredienti: farina di grano tenero tipo "...", acqua, lievito naturale, sale.
(eventuali altri ingredienti dovranno essere dichiarati rispettando l'ordine decrescente in funzione del proprio peso).

RICETTA INDICATIVA

MAGGIOLINI-BOCCONCINI-PANE CONDITO

Farina "0" o "00"	kg	10,000
ENERPAN Plus/ENERPAN Bio	kg	0,300
Strutto o Olio di oliva	kg	0,400
Sale	kg	0,200
Lievito	kg	0,350
Acqu ± 2%	lt	5,000

Tempo impasto:	10' in I ^a vel. (spirale)
Temperatura impasto:	25°/27°C
Riposo pasta:	10'
Riposo prima della stampatura:	20'/30'
Lievitazione finale:	60'/90'
Cottura:	25'/30' a 230/240°C (80/100g)

Lavorazione:
Impastare tutti gli ingredienti nei tempi sopra indicati. Regolare la consistenza degli impasti secondo il tipo di pane (più duro per banana, più morbido per maggiolino). Procedere alla formatura e cilindratura come d'abitudine, alla stampatura per i tipi di pane dove è prevista. Far lievitare nei tempi sopra indicati, comunque fino ad un volume abbastanza elevato. Informare con la dose di vapore abituale a 230°/240°C per 25/30 minuti (per 80/100 g di pasta).

ENERPAN BIO

Un prodotto ad alto valore tecnologico ottenuto dal lievito naturale madre (da farine da agricoltura biologica).

Per le ricette e le modalità di impiego valgono le indicazioni dell'Enerpan e Enerpan Plus.

ETICHETTA PER LA VENDITA AL PUBBLICO
per pane prodotto con ENERPAN Bio seguendo le nostre indicazioni:
Ingredienti: farina di grano tenero tipo "...", acqua, lievito naturale, sale.
(eventuali altri ingredienti dovranno essere dichiarati rispettando l'ordine decrescente in funzione del proprio peso).

RICETTA INDICATIVA

BAGUETTE

Farina Nazionale	kg	10,000
ENERPAN Bio/ENERPAN Plus	kg	0,300
Lievito	kg	0,250/0,300
Sale	kg	0,200
Acqua	lt	6,000

Tempo d'impasto (spirale): 5' in I^a vel. - 10' in II^a vel.
Temperatura della pasta: 26°C
1° Riposo: 20'
Pezatura: pezzi da 270g per baguettes da 200g
2° Riposo: 30'
Formatura: a mano o con macchina filonatrice.
Lievitazione finale: 60/90' in cella, con umidità.
Cottura: 250°C per 25' circa, con umidità iniziale.

Utilizzando una quantità maggiore di farina la percentuale di Enerpan Plus può diminuire in proporzione fino al 2,5 - 3%.

Lavorazione:
Impastare tutti gli ingredienti nei tempi sopra indicati; dopo 20 minuti di riposo pezzare (270 g di pasta per ottenere baguette da 200 g).
Dare ancora 30 minuti di pausa, filonare a mano oppure con filonatrice.
Porre in cella per 60/90 minuti.
Prima di cuocere incidere la superficie delle baguettes con tagli obliqui.
Cuocere a 250°C con umidità iniziale per 25 minuti circa.
A fine cottura aprire le valvole di scarico vapori.

ENERPAN C

Prodotto con un ottimo rapporto qualità/prezzo, indicato per impasti diretti dove è richiesta velocità di lavorazione, buon volume finale, aroma, gusto e conservabilità.
Enerpan C può essere utilizzato con ogni tipo di farina ed in lavorazioni contenenti grassi.

DOSE D'IMPIEGO: 3% sulla farina impiegata.
Per impasti piccoli (fino a 10 kg di farina) e per farine deboli, la percentuale d'impiego può salire fino al 5%.

ETICHETTA PER LA VENDITA AL PUBBLICO
per pane prodotto con ENERPAN C seguendo le nostre indicazioni:
Ingredienti: farina di grano tenero tipo "...", acqua, lievito naturale, sale.
(eventuali altri ingredienti dovranno essere dichiarati rispettando l'ordine decrescente in funzione del proprio peso).

ENERPAN ACCESS

Conferisce tutte le prestazioni tipiche dei miglioratori classici (sicurezza di risultati positivi, facilità di utilizzo, volumi elevati), evitando però di dichiarare additivi.
Enerpan Access è adatto per ogni tipo di pane e di lavorazione.

DOSE DI UTILIZZO CONSIGLIATA SECONDO RICETTA:
1% sulla farina impiegata (max 1,5%)

ETICHETTA PER LA VENDITA AL PUBBLICO
per pane prodotto con ENERPAN ACCESS seguendo le nostre indicazioni:
Ingredienti: farina di grano tenero tipo "...", acqua, lievito naturale, sale.
(eventuali altri ingredienti dovranno essere dichiarati rispettando l'ordine decrescente in funzione del proprio peso).

