ED È SUBITO PANE!®

# I Mix Morbidi

Alta Qualità in Panificazione.

Italmill®

# I Mix Morbidi

**Italmill** è un'azienda dinamica che opera nel mercato europeo dei prodotti da forno.

**Ed è Subito Pane**, il brand Italmill dei semilavorati per panificazione, si presenta con una gamma veramente completa: *Base Grano Tenero, Base Grano Duro, Multicereali, Morbidi, Soia, Speciali e Stampati*.

Oltre ai mix tradizionali Italmill mette al servizio degli artigiani panificatori la gamma **Ed è Subito Bio**, tutti prodotti con farine da agricoltura biologica, certificati IT IMC - C182, controllati dall'Istituto Mediterraneo di Certificazione.

Nella gamma non mancano **Coadiuvanti, Miglioratori** e prodotti ad alto valore tecnologico quali gli **Enerpan**, lieviti naturali in polvere.

Per la sua produzione Italmill seleziona accuratamente le migliori materie prime e si avvale delle più moderne tecniche di produzione.

L'organizzazione commerciale Italmill sempre attenta alle richieste del mercato ed alle esigenze dei propri clienti, offre un servizio rapido ed altamente qualificato.

Italmill®

ED È SUBITO PANE!®

# La Gamma

**Panamburger**

**Pandolce Hamburger**

**Panlatte**

**Panlatte nucleo50**

**Panpiuma**

**Soft Break**

**Soft Break nucleo50**

# PANPIUMA

Ingredienti: farina di grano tenero tipo "0", grasso vegetale in polvere, zucchero, sale, latte in polvere, farina di grano tenero maltato, destrosio, amilasi, emulsionanti (E472e), agente di trattamento della farina: acido ascorbico.

DOSI E MODALITÀ D'IMPIEGO:

| | | |
|---|---|---|
| **PANPIUMA** | kg | 10,00 |
| Lievito | kg | 0,40 |
| Acqua | lt | 4,00/5,00 |
| Sale già incorporato | | |

| | |
|---|---|
| Tempo d'impasto (spirale): | 5 minuti in I$^{a}$ vel. / 5 minuti in II$^{a}$ vel. |
| Temperatura della pasta | 25°C |
| Riposo: | non occorre pausa. |
| Lavorazione: | cilindrare fino ad ottenere una superficie liscia. |
| Formatura: | a piacere. |
| Lievitazione finale: | 90 minuti, con umidità. |
| Cottura: | 220°C, con umidità iniziale. |

Impastare tutti gli ingredienti nei tempi sopra indicati, quindi procedere alla cilindratura e formatura dei pezzi senza pause di riposo.
Lasciar lievitare per 90 minuti circa in cella con umidità.
Cuocere a 220°C con umidità iniziale.

# PANLATTE – PANLATTE 50

Ingredienti: farina di grano tenero tipo "0", grasso vegetale in polvere, latte in polvere, zucchero, sale, glutine, destrosio, amilasi, agente di trattamento della farina: acido ascorbico.

DOSI E MODALITÀ D'IMPIEGO:

PANINI AL LATTE

| | | |
|---|---|---|
| **PANLATTE nucleo50** | kg | 5,00 |
| Farina Tipo "0" Nazionale | kg | 5,00 |
| Acqua 15°C | lt | 4,70 |
| Lievito | kg | 0,40 |
| Sale già incorporato | | |
| **PANLATTE** | kg | 10,00 |
| Acqua 15°C | lt | 4,70 |
| Lievito | kg | 0,40 |
| Sale già incorporato | | |

| | |
|---|---|
| Tempo d'impasto (spirale): | 3 minuti I$^{a}$ vel. / 7 minuti II$^{a}$ vel. |
| Temperatura impasto: | 25°C |
| Pezzatura: | formare pastoni da 1.500 g. |
| Riposo: | 10 minuti. |
| Formatura: | tranciare con spezza-arrotondatrice. |
| Lievitazione: | 60 minuti a 30°C con umidità. |
| Cottura: | dare umidità prima di infornare, 240°C per 10/12 minuti. |

Impastare tutti gli ingredienti nei tempi sopra indicati, quindi procedere alla pezzatura e formatura dei pezzi. Disporre le pastelle arrotondate su teglie apposite. Lasciar lievitare per 60 minuti circa in cella con umidità. Cuocere a 240°C con umidità iniziale.

# PANLATTE – PANLATTE 50

DOSI E MODALITÀ D'IMPIEGO:

PAN CARRÉ

| | | |
|---|---|---|
| **PANLATTE nucleo50** | kg | 3,00 |
| Farina Tipo "0" Nazionale | kg | 7,00 |
| Acqua | lt | 5,00 |
| Sale | kg | 0,08 |
| Lievito | kg | 0,20-0,25 |
| **PANLATTE** | kg | 6,00 |
| Farina Tipo "0" Nazionale | kg | 4,00 |
| Acqua | lt | 5,00 |
| Sale | kg | 0,08 |
| Lievito | kg | 0,20-0,25 |

| | |
|---|---|
| Tempo d'impasto (spirale): | 5 minuti I$^{a}$ vel. / 7 minuti II$^{a}$ vel. |
| Temperatura impasto: | 25°C |
| Lavorazione: | cilindrare l'impasto, spezzare del peso desiderato. Passare in formatrice e adagiare nelle cassette. |
| Lievitazione: | 60-70 minuti a 30°C con umidità. |
| Cottura: | 230°C per 40' circa, a seconda del peso. |

Terminata la cottura aver cura di togliere il pane dagli stampi e mettere ad asciugare su un piano forato.

# PANLATTE – PANLATTE 50

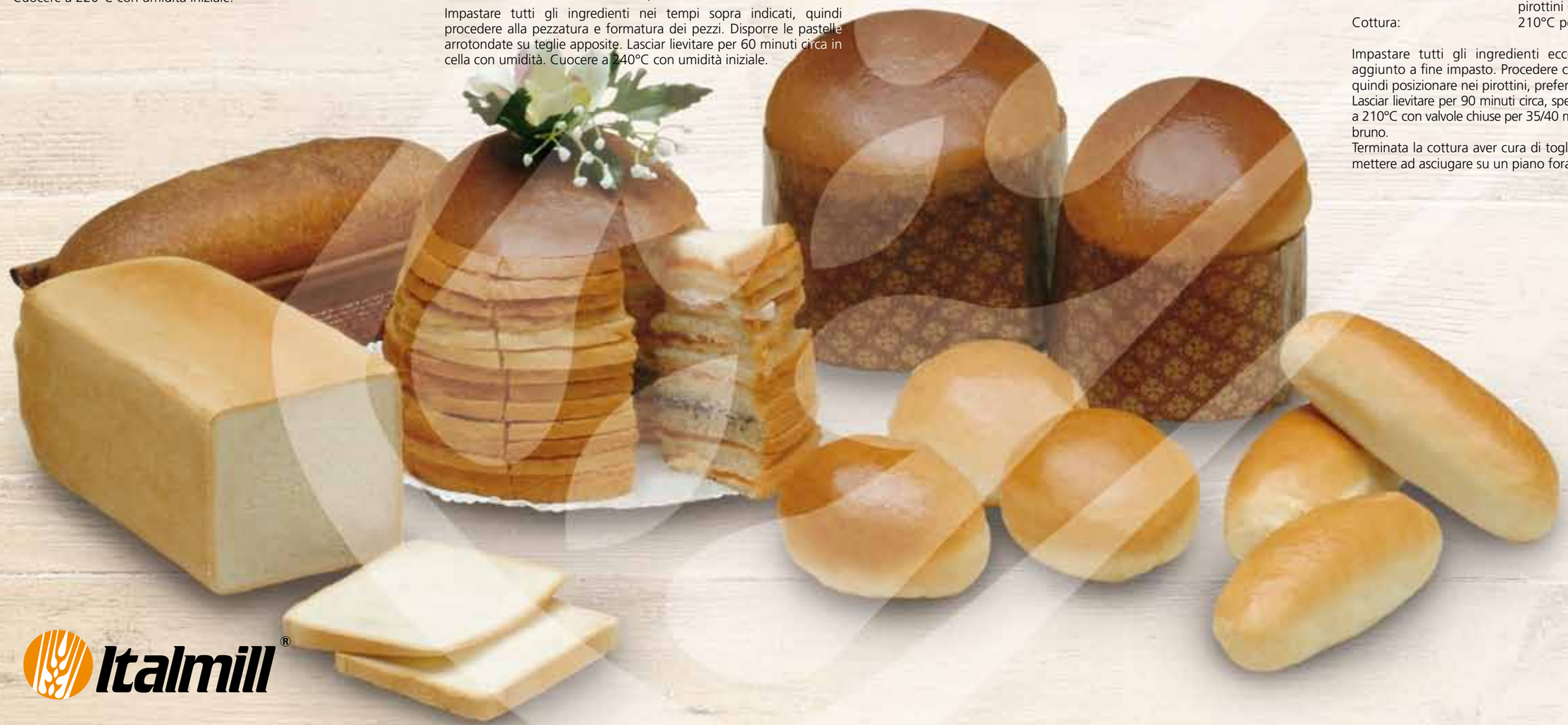
DOSI E MODALITÀ D'IMPIEGO:

PANETTONE GASTRONOMICO

| | | | |
|---|---|---|---|
| **PANLATTE nucleo50** | | kg | 5,00 |
| Farina tipo "0" nazionale | | kg | 5,00 |
| Acqua | ca. | lt | 5,00 |
| Margarina o Burro | | kg | 0,40 |
| Zucchero | | kg | 0,10 |
| Lievito | | kg | 0,30 |
| Grana/Parmigiano grattugiati - FACOLTATIVO | | kg | 0,50/1,00 |
| **PANLATTE** | | kg | 10,00 |
| Acqua | ca. | lt | 5,00 |
| Margarina o Burro | | kg | 0,40 |
| Zucchero | | kg | 0,10 |
| Lievito | | kg | 0,30 |
| Grana/Parmigiano grattugiati - FACOLTATIVO | | kg | 0,50/1,00 |

| | |
|---|---|
| Tempo d'impasto (spirale): | 5 minuti I$^{a}$ vel. / 7 minuti II$^{a}$ vel. |
| Temperatura impasto: | 25-27°C |
| Lavorazione: | spezzare i pezzi del peso desiderato. (800 g per pirottini da 1.000 g). |
| Formatura: | arrotondare la pasta senza stringere adagiarla nei pirottini alti. |
| Lievitazione: | fino al raggiungimento del bordo dei pirottini (90 minuti circa). |
| Cottura: | 210°C per 35'/40', con valvole chiuse. |

Impastare tutti gli ingredienti eccetto il formaggio, che verrà aggiunto a fine impasto. Procedere con la pezzatura e la formatura, quindi posizionare nei pirottini, preferibilmente rigidi.
Lasciar lievitare per 90 minuti circa, spenellare con uovo quindi cuocere a 210°C con valvole chiuse per 35/40 minuti, fino ad ottenere un colore bruno.
Terminata la cottura aver cura di togliere il panettone dagli stampi e mettere ad asciugare su un piano forato.



Italmill®

ED È SUBITO PANE!®

## SOFT BREAK

Ingredienti: farina di grano tenero tipo "0", grasso vegetale in polvere, zucchero, destrosio, latte in polvere, sale, farina di grano tenero maltato, emulsionante (E472e), agente di trattamento della farina: acido ascorbico, amilasi.

DOSI E MODALITÀ D'IMPIEGO:

PANINI DOLCI

| | | |
|---|---|---|
| **SOFT BREAK** | kg | 10,00 |
| Lievito | kg | 0,50 |
| Acqua | lt | 3,90/4,10 |
| Sale già incorporato | | |

| | |
|---|---|
| Tempo d'impasto: | 3 minuti in I$^{a}$ vel. / 7 minuti in II$^{a}$ vel. |
| Temperatura della pasta: | 25°C |
| Pezzatura: | formare pastoni del peso desiderato. |
| Riposo: | 15 minuti. |
| Formatura: | a piacere. |
| Lievitazione finale: | 70 minuti, con umidità. |
| Cottura: | 200°C, con valvole chiuse per 15-20 minuti secondo il peso. |

Impastare tutti gli ingredienti nei tempi sopra indicati, quindi procedere alla pezzatura e formatura dei pastoni.
Lasciar lievitare per 70 minuti circa in cella con umidità.
Cuocere a 200°C con valvole chiuse per 15/20 minuti, secondo il peso.

## SOFT BREAK 50

Ingredienti: farina di grano tenero tipo "0", grasso vegetale in polvere, zucchero, destrosio, latte, sale, farina di grano tenero maltato, emulsionante (E472e), agente di trattamento della farina: acido ascorbico, amilasi.

DOSI E MODALITÀ D'IMPIEGO:

PANINI DOLCI

| | | |
|---|---|---|
| **SOFT BREAK nucleo50** | kg | 5,00 |
| Farina di grano tenero | kg | 5,00 |
| Lievito | kg | 0,50 |
| Acqua | lt | 3,90/4,10 |
| Sale già incorporato | | |

| | |
|---|---|
| Tempo d'impasto: | 3 minuti in I$^{a}$ vel. / 7 minuti in II$^{a}$ vel. |
| Temperatura della pasta: | 25°C |
| Pezzatura: | formare pastoni del peso desiderato. |
| Riposo: | 15 minuti. |
| Formatura: | a piacere. |
| Lievitazione finale: | 70 minuti, con umidità. |
| Cottura: | 200°C, con valvole chiuse per 15-20 minuti in base al peso. |

Impastare tutti gli ingredienti nei tempi sopra indicati, quindi procedere alla pezzatura e formatura dei pastoni.
Lasciar lievitare per 70 minuti circa in cella con umidità.
Cuocere a 200°C con valvole chiuse per 15/20 minuti, secondo il peso.

## PANAMBURGER

Ingredienti: farina di grano tenero tipo "0", zucchero, burro anidro in polvere, sale, latte in polvere, glutine, emulsionanti (lecitina di soia, E471, E472e), farina di grano tenero maltato, amilasi, agente di trattamento della farina: acido ascorbico.

DOSI E MODALITÀ D'IMPIEGO:

HAMBURGER

| | | |
|---|---|---|
| **PANAMBURGER** | kg | 10,00 |
| Lievito | kg | 0,40/0,50 |
| Acqua | lt | 4,50/5,00 |
| Sale già incorporato | | |

| | |
|---|---|
| Tempo d'impasto (spirale): | 3 minuti in I$^{a}$ vel. / 7 minuti in II$^{a}$ vel. |
| Temperatura della pasta | 25°C |
| Riposo: | non occorre pausa. |
| Pezzatura: | 80/100 g. |
| Formatura: | avvolgere a palla e appiattire. |
| Lievitazione finale: | 60/90 minuti in cella, con umidità. |
| Cottura: | 200°/220°C per 10/15 minuti, senza umidità. |

Impastare tutti gli ingredienti nei tempi sopra indicati, quindi procedere alla pezzatura e formatura dei pezzi senza pausa di riposo. Disporre le pastelle arrotondate su teglie apposite. Lasciar lievitare per 60/90 minuti in cella con umidità.
Cuocere a 200°/220°C per 10/15 minuti, senza umidità.

## PANDOLCE HAMBURGER

Ingredienti: farina di grano tenero tipo "0", zucchero, grasso vegetale in polvere, sale, latte in polvere, glutine, emulsionanti (lecitina di soia, E471, E472e), farina di grano tenero maltato, amilasi, agente di trattamento della farina: acido ascorbico.

DOSI E MODALITÀ D'IMPIEGO:

HAMBURGER

| | | |
|---|---|---|
| **PANDOLCE HAMBURGER** | kg | 10,00 |
| Lievito | kg | 0,40 |
| Acqua | lt | 4,50 |
| Sale già incorporato | | |

| | |
|---|---|
| Tempo d'impasto (spirale): | 4 minuti in I$^{a}$ vel. / 10 minuti in II$^{a}$ vel. |
| Temperatura della pasta | 25°C |
| Pezzatura: | pastoni da 2.000 g, arrotondati leggermente e oliati. |
| Riposo: | 10 minuti. |
| Formatura: | dividere i pastoni nella spezza-arrotondatrice |
| Lievitazione finale: | 60/75 minuti in cella, con umidità. |
| Cottura: | 240°C per 9 minuti circa, con umidità iniziale. |

Impastare tutti gli ingredienti nei tempi sopra indicati, quindi procedere alla pezzatura e formatura dei pastoni. Disporre le pastelle arrotondate su teglie apposite, facoltativo prima della lievitazione schiacciare leggermente con il palmo della mano e cospargere la superficie di semi di sesamo. Lasciar lievitare per 60/75 minuti in cella con umidità.
Cuocere a 240°C con umidità iniziale per 9 minuti circa.

Italmill®

ED È SUBITO PANE!®

**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

bellani.com - 05/2010

www.gruppomobeeu

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