ED È SUBITO PANE!®

I Mix per Pani Stampati

Alta Qualità in Panificazione.

Italmill®

I Mix per Pani Stampati

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

Kaiser

Panbocconi

Panbocconi al Mais

Pane Antico

Panpetali

Pantartuca

Pantartuca2

Pantartuca al Mais

Pantartuca Avena Mais

PANE ANTICO

Ingredienti: farina di grano tenero tipo "0", semola rimacinata di grano duro, farina di farro, farina d'avena, farina d'orzo, latte in polvere, sale, farina di grano tenero maltato, emulsionante: lecitina di soia, destrosio, amilasi, agente di trattamento della farina: acido ascorbico.

DOSI E MODALITÀ D'IMPIEGO:

PANE ANTICO	kg	10,00
Lievito	kg	0,30
Acqua	lt	6,00/6,50
Olio extra vergine di Oliva	lt	0,30

Tempo d'impasto (spirale):	10 minuti in Iª vel. / 5 minuti in IIª vel.
Temperatura della pasta:	25°/28°C.
1° Riposo:	20 minuti.
Pezzatura e Formatura	
Lievitazione finale:	60 minuti con umidità.
Cottura:	240°C, con umidità iniziale.

Impastare tutti gli ingredienti nei tempi indicati. Far riposare l'impasto per 20 minuti in vaschetta ben oliata, quindi pezzare e filonare (100 g circa). Lasciar lievitar per 30 minuti coperti con telo. Stampare con l'apposito stampo. Lievitazione finale 60 minuti circa con umidità. Cuocere a 240°C con umidità iniziale.

PANPETALI

Ingredienti: farina di grano tenero tipo "0", semola rimacinata di grano duro, farina di grano tenero maltato, amilasi, emulsionante: lecitina di soia, agente di trattamento della farina: acido ascorbico.

DOSI E MODALITÀ D'IMPIEGO:

PANPETALI	kg	10,00
Lievito	kg	0,30
Acqua	lt	6,00
Sale	kg	0,20
Olio di Oliva	lt	0,40

Tempo d'impasto (spirale):	6 minuti in Iª vel. / 7 minuti in IIª vel.
Temperatura impasto:	24°/28°C
Riposo:	20/30 minuti.
Pezzatura e Formatura	a piacere.
Lievitazione finale:	50/60 minuti.
Cottura:	250°C con umidità iniziale.

PANBOCCONI®

Ingredienti: farina di grano tenero tipo "0", semola rimacinata di grano duro, farina di avena, farina di orzo, latte in polvere, farina di grano tenero maltato, glutine, emulsionanti: (E/472e, lecitina di soia), amilasi, agente di trattamento della farina: acido ascorbico, destrosio.

DOSI E MODALITÀ D'IMPIEGO:

PANBOCCONI	kg	10,00
Lievito	kg	0,35
Sale	kg	0,20
Acqua	lt	6,50

Tempo d'impasto (spirale):	10 minuti in Iª vel. / 5 minuti in IIª vel.
Temperatura della pasta	25°/27°C
Riposo:	30 minuti.
Pezzatura:	strisce da 3 cm x 5 cm.
Formatura:	con apposito stampo Panbocconi.
Lievitazione finale:	60 minuti in cella, con umidità.
Cottura:	25 minuti a 250°C circa, con umidità iniziale.

Impastare tutti gli ingredienti nei tempi sopra indicati, far riposare l'impasto per 30 minuti in vaschetta oliata.
Stendere su tavola infarinata allo spessore di circa 5 cm. Pezzare in strisce di circa 3 cm. Infarinare, stampare con l'apposito stampo PANBOCCONI sul lato del taglio e disporre su teglia o telaio d'infornamento.
Lasciar lievitare per 60 minuti circa in cella di lievitazione con umidità.
Infornare a 230°/250°C per 25 minuti circa con umidità; a fine cottura aprire le valvole di scarico dei vapori.

PANBOCCONI al Mais®

Ingredienti: farina di grano tenero tipo "0", semola rimacinata di grano duro, farina di mais, lievito naturale di farina di grano tenero tipo "0" in polvere, farina di grano tenero maltato, amilasi, agente di trattamento della farina: acido ascorbico.

DOSI E MODALITÀ D'IMPIEGO:

PANBOCCONI al Mais	kg	10,00
Lievito	kg	0,20
Sale	kg	0,20
Acqua	lt	6,50

Tempo d'impasto (spirale):	10 minuti in Iª vel. / 5 minuti in IIª vel.
Temperatura impasto:	25°/28°C.
Riposo:	30 minuti.
Pezzatura:	strisce da 3 cm x 5 cm.
Formatura:	con apposito stampo Panbocconi.
Lievitazione finale:	60 minuti in cella, con umidità.
Cottura:	25 minuti a 250°C circa, con umidità iniziale.

Impastare tutti gli ingredienti nei tempi sopra indicati, far riposare l'impasto per 30 minuti in vaschetta oliata.
Stendere su tavola infarinata allo spessore di circa 5 cm. Pezzare in strisce di circa 3 cm. Infarinare, stampare con l'apposito stampo PANBOCCONI sul lato del taglio e disporre su teglia o telaio d'infornamento.
Lasciar lievitare per 60 minuti circa in cella di lievitazione con umidità.
Infornare a 230°/250°C per 25 minuti circa con umidità; a fine cottura aprire le valvole di scarico dei vapori.

KAISER

Ingredienti: farina di grano tenero tipo "0", sale, pasta acida di segale, destrosio, farina di grano tenero maltato, farina di soia, emulsionanti: (lecitina di soia, E472), agente di trattamento della farina: E 300, alfa amilasi.

DOSI E MODALITÀ D'IMPIEGO:

KAISER	kg	10,00
Lievito	kg	0,30
Acqua	lt	5,50
Sale già incorporato		

Tempo d'impasto (spirale):	5 minuti in Iª vel. / 8 minuti in IIª vel.
Temperatura della pasta:	25°C
1° Riposo:	10 minuti.
Pezzatura e Formatura:	tranciare pezzi da 60 g e arrotondare.
2° Riposo:	20 minuti.
Formatura:	stampare con l'apposito stampo dando un leggero giro a spirale.
Lievitazione finale:	capovolgere i panini e far lievitare per 30/35 minuti a 30°C, con umidità.
Cottura:	girare i panini e cuocere a 230°C con vapore iniziale per 16/18 minuti.

Impastare tutti gli ingredienti nei tempi sopra indicati, far riposare l'impasto per 10 minuti in vaschetta oliata.
Stendere su tavola infarinata, tranciare in pezzi da 60 g, arrotondare e far riposare l'impasto per 20 minuti. Infarinare, stampare con l'apposito stampo dando un leggero giro a spirale.
Capovolgere i panini e lasciar lievitare per 30/35 minuti circa in cella di lievitazione con umidità.
Girare i panini e infornare a 230°C per 16/18 minuti con vapore iniziale.

Italmill®

ED È SUBITO PANE!®

PANTARTUCA

Ingredienti: farina di grano tenero tipo "0", farina di avena, farina di orzo, glutine, farina integrale di soia, farina di grano tenero maltato, destrosio, emulsionante: lecitina di soia, amilasi, agente di trattamento della farina: acido ascorbico.

DOSI E MODALITÀ D'IMPIEGO:

PANTARTUCA	kg	10,00
Lievito	kg	0,30/0,35
Sale	kg	0,20
Acqua	lt	6,00/6,20

Tempo d'impasto (spirale):	8 minuti in Iª vel. / 6 minuti in IIª vel.
Temperatura della pasta	24°/27°C
1° Riposo:	10 minuti.
Pezzatura:	pastoni da 3 kg per panini da 60/65 g.
2° Riposo:	20 minuti.
Formatura:	frazionare con spezzatrice.
Lievitazione finale:	45/60 minuti in cella, con umidità.
Cottura:	240°C per 20 minuti circa, con umidità iniziale.

Impastare tutti gli ingredienti nei tempi indicati, far riposare l'impasto per 10 minuti, realizzare pastoni da 2,8/3,0 kg, avvolgere a palla senza serrare, dare secondo riposo da 10 minuti. Frazionare con spezzatrice e stampare con l'apposito stampo PANTARTUCA. Lievitazione finale in cella con umidità per 45/60 minuti. Cuocere a 240°C per 20 minuti circa, con umidità iniziale; a fine cottura aprire le valvole di scarico vapori.

PANTARTUCA al Mais

Ingredienti: farina di grano tenero tipo "0", farina di mais, fiocchi di avena, latte in polvere, farina di grano tenero maltato, emulsionante: lecitina di soia, destrosio, amilasi, agente di trattamento della farina: acido ascorbico.

DOSI E MODALITÀ D'IMPIEGO:

PANTARTUCA MAIS	kg	10,00
Lievito	kg	0,35
Sale	kg	0,20
Acqua	lt	6,00

È possibile aggiungere il 4% di olio d'oliva, riducendo l'acqua della stessa quantità. In questo caso aggiungere la voce "olio d'oliva" tra gli ingredienti del pane, dopo la farina di mais.

Tempo d'impasto (spirale):	8 minuti in Iª vel. / 6 minuti in IIª vel.
Temperatura della pasta:	24°/27°C
1° Riposo:	10 minuti.
Pezzatura:	pastoni da kg 2,8/3 per panini da 55/60 g.
2° Riposo:	20 minuti.
Formatura:	frazionare con spezzatrice e stampare con apposito stampo PANTARTUCA.
Lievitazione finale:	45 minuti in cella, con umidità.
Cottura:	240°C per 20 minuti circa, con poca umidità iniziale.

Impastare tutti gli ingredienti nei tempi indicati, far riposare l'impasto per 10 minuti, realizzare pastoni da kg 2,8/3,0, avvolgere a palla senza serrare, dare secondo riposo da 10 minuti, frazionare con spezzatrice e stampare con stampino PANTARTUCA i singoli pezzi. Lievitazione finale in cella con umidità per 45 minuti. Cuocere a 240°C per 20 minuti circa con poca umidità iniziale; a fine cottura aprire le valvole di scarico vapori.

PANTARTUCA 2

Ingredienti: farina di grano tenero tipo "0", farina di mais, fiocchi di avena, glutine, latte in polvere, farina di grano tenero maltato, farina di segale, farina integrale di soia, emulsionante: E472e, amilasi, agente di trattamento della farina: acido ascorbico.

DOSI E MODALITÀ D'IMPIEGO:

PANTARTUCA 2	kg	10,00
Lievito	kg	0,35
Sale	kg	0,20
Acqua	lt	6,40

È possibile aggiungere il 4% di olio d'oliva, riducendo della stessa quantità d'acqua. In questo caso aggiungere la voce "olio d'oliva" tra gli ingredienti del pane dopo la farina di mais.

Tempo d'impasto (spirale):	8 minuti in Iª vel. / 7 minuti in IIª vel.
Temperatura della pasta:	24°/27°C
1° Riposo:	10 minuti.
Pezzatura:	pastoni da 2,8/3,0 kg per panini da 60/65 g.
2° Riposo	20 minuti
Formatura:	frazionare con spezzatrice e stampare con apposito stampo PANTARTUCA
Lievitazione finale:	45 minuti in cella, con umidità
Cottura:	240°C per 20 minuti circa, con poca umidità iniziale.

Impastare tutti gli ingredienti nei tempi indicati, far riposare l'impasto per 10 minuti, realizzare pastoni da 2,8/3,0 kg, avvolgere a palla senza serrare, dare secondo riposo da 10 minuti, frazionare con spezzatrice e stampare con stampino PANTARTUCA i singoli pezzi. Lievitazione finale in cella con umidità per 45 minuti. Cuocere a 240°C per 20 minuti circa con poca umidità iniziale; a fine cottura aprire le valvole di scarico vapori.

PANTARTUCA Avena Mais

Ingredienti: farina di grano tenero tipo "0", farina di mais, farina d'avena, lievito naturale di farina di grano tenero, sale, latte, farina di grano tenero maltato, emulsionante: lecitina di soia, destrosio, amilasi, agente di trattamento della farina acido ascorbico.

DOSI E MODALITÀ D'IMPIEGO:

PANTARTUCA Avena Mais	kg	10,00
Lievito	kg	0,40
Acqua	lt	5,50
Olio di Oliva	lt	0,40
Sale già incorporato		

Tempo d'impasto (spirale):	3 minuti in Iª vel. / 7 minuti in IIª vel.
Temperatura impasto:	25°C
Pezzatura:	formare senza serrare pastoni da 3 kg
1° Riposo:	20 minuti.
Pezzatura:	frazionare con spezzatrice.
2° Riposo:	10 minuti
Formatura	stampare con apposito stampo.
Lievitazione finale:	45/60 minuti con umidità.
Cottura:	240°C con umidità iniziale.

Italmill®

ED È SUBITO PANE!®

www.gruppomobe.eu

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 - 03/2011

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