BESOZZI ORO

Da sempre a fianco del pasticciere.

Nextra

Margarine & Mélanges

www.besozzi.com

Nextra®

Margarine & Mélanges

Dalla riconosciuta esperienza Besozzi Oro nella pasticceria di alta qualità nasce Nextra, la nuova proposta Italmill di altissimo livello nel settore delle margarine.

La gamma Nextra viene prodotta in uno stabilimento all'avanguardia in Europa con materie prime attentamente selezionate e mette al servizio dell'artigiano pasticciere un'ampia gamma di mélange e margarine con caratteristiche ideali per ciascun tipo di applicazione.

Le **Mélange** sono prodotte con alte percentuali di ottimo burro fresco (25% e 15%) per esaltare il sapore e conferire un'ottima friabilità ai prodotti finiti.

Top, Pro e **Lab** sono margarine vegetali di avanzata concezione tecnologica; grande praticità di impiego, formidabile plasticità e sicurezza di risultato, le rendono indispensabili nei migliori laboratori di pasticceria.

Nextra®
Margarine & Mélanges

BESOZZI ORO®
Da sempre a fianco del pasticciere.

Mélange con alta percentuale di Burro Fresco

25% Burro

15% Burro

Nextra Mélange

RICETTE INDICATIVE

CROISSANT

Besozzi Mix Croissant+	kg	1,000
Acqua	kg	0,400
Mélange o Margarine NEXTRA		
CS Croissant/Sfoglia	kg	0,250/0,350
Lievito di birra	kg	0,020/0,030

Impastare tutti gli ingredienti escluso la materia grassa, fino ad ottenere un impasto liscio ed asciutto. La temperatura della pasta deve essere di 26°/27°C. Lasciare riposare l'impasto per 15/20 minuti.
Laminare con 250/350 gr di mélange o margarina CS dando una piega a 3 e una a 4.

BRIOCHES

Besozzi Mix Croissant+	kg	1,000
Mélange o Margarine NEXTRA		
CS Croissant/Sfoglia	kg	0,250/0,350
Uova intere	kg	0,100
Acqua o Latte	kg	0,250/0,300
Lievito di birra	kg	0,030

Impastare tutti gli ingredienti fino ad ottenere un impasto liscio ed asciutto.
La temperatura della pasta deve essere di 26°/27°C. Lasciare riposare l'impasto per 20 minuti. Formare le brioches del peso desiderato.
Lievitazione a 30°/32°C per 90 minuti. Glassare con albume e cospargere la superficie con zucchero semolato. Cottura 20 minuti a 200°C

CS25 - Croissant/Sfoglia
CS15 - Croissant/Sfoglia
Crema & Impasti

Una linea di prodotti caratterizzata dalla presenza di ottimo burro fresco, per abbinare la facilità di lavorazione alle migliori prestazioni. Grazie al sapore inconfondibile del burro fresco utilizzato i prodotti finiti risulteranno di qualità superiore.

Piatte: scatole 12 kg (6x2 kg)
Pani: scatola 10 kg (4x2,5 kg)

Nextra
Margarine & Mélanges

BESOZZI ORO®
Da sempre a fianco del pasticciere.

Margarine per Maestri Pasticcieri

Nextra Top

CS-Croissant/Sfoglia
Sfoglia
Crema & Cake

Una gamma di margarine vegetali di grande prestigio. Il perfetto equilibrio di sapori ed aromi, la praticità di impiego e l'eccezionale plasticità, in una margarina nata per soddisfare le esigenze degli artigiani maestri pasticcieri.

RICETTE INDICATIVE

PASTA SFOGLIA

Besozzi Mix Sfoglia	kg	1,000
Acqua c.a.	lt	0,500
Mélange o Margarine NEXTRA CS Croissant/Sfoglia	kg	0,700

Impastare Besozzi Mix SFOGLIA e acqua per 6/8 minuti. Stendere il pastello ottenuto, incorporare la mélange o la margarina Nextra e procedere come d'abitudine.

Metodo tradizionale:

PANETTO:

Mélange o Margarine NEXTRA CS Croissant/Sfoglia		kg	0,700
Besozzi Mix Sfoglia		kg	0,200

PASTELLO:

Besozzi Mix Sfoglia		kg	0,800
Acqua	c.a.	lt	0,400

Piatta: scatola 12 kg (6x2 kg)
Pani: scatole 10 kg (4x2,5 kg)

Nextra
Margarine & Mélanges

BESOZZI ORO®
Da sempre a fianco del pasticciere.

Margarine di Qualità Superiore

Nextra Pro

CS - Croissant/Sfoglia
Sfoglia
Crema & Cake

Una linea di margarine con un ottimo rapporto qualità/prezzo che accomuna la facilità d'uso alla garanzia di costanza qualitativa del prodotto finito.

RICETTE INDICATIVE

PLUM CAKE

Besozzi Mix Torte da Forno	kg	1,000
Uova intere	kg	0,500
Mélange o Margarine NEXTRA Crema & Cake	kg	0,500
Aromi		q.b.

Montare Besozzi Mix Torte da Forno con le uova e la mélange o margarina Nextra Crema & Cake, a media velocità per 4 minuti. Riempire gli stampi per 3/4 del loro volume.
Cottura: 190°C per 35 minuti.

FROLLINI

Besozzi Mix Biscotteria	kg	1,000
Mélange o Margarine NEXTRA Crema & Cake	kg	0,280
Uova intere	kg	0,100

Impastare brevemente in planetaria tutti gli ingredienti fino ad ottenere un impasto omogeneo. Formare a piacere.

CANESTRELLI

Besozzi Mix Biscotteria	kg	1,300
Mélange o Margarine NEXTRA Crema & Cake	kg	0,550
Tuorli d'uovo (n.10 cotti)	kg	0,200
Aromi a piacere		q.b.

Impastare in planetaria utilizzando la foglia, la mélange o la margarina Nextra Crema & Cake ed i tuorli (cotti precedentemente in acqua). Infine aggiungere il mix Biscotteria lasciando impastare fino a completo amalgama.
Laminare la pasta ad uno spessore di 7/8 millimetri e stampare i Canestrelli. Cottura: 180/190°C per 20 minuti.

Piatta: scatola 12 kg (6x2 kg)
Pani: scatole 10 kg (4x2,5 kg)

Nextra
Margarine & Mélanges

BESOZZI ORO
Da sempre a fianco del pasticciere.

Margarine per laboratori di Pasticceria

Nextra Lab

Croissant/Sfoglia Crema & Cake

Una gamma di margarine interamente vegetali, pretagliate in pani da 1 kg. Pratiche da utilizzare e con un rapporto qualità/prezzo particolarmente conveniente.

Piatte: scatola 10 kg (10x1 kg)

RICETTE INDICATIVE

BIGNÈ

Besozzi Mix Bignè	kg	1,000
Acqua (a 60°C)	kg	1,000
Mélange o Margarine NEXTRA Crema & Cake (fusa)	kg	0,800
Uova intere	kg	1,200

ZEPPOLE

Besozzi Mix Bignè	kg	1,000
Acqua (a 60°C)	kg	1,000
Mélange o Margarine NEXTRA Crema & Cake (fusa)	kg	0,300
Uova intere	kg	1,300

Impastare il mix BIGNÈ, l'acqua e la mélange o la margarina in planetaria attrezzata con la lira per 5 minuti circa, quindi aggiungere le uova. Utilizzare e cuocere l'impasto ottenuto come d'abitudine.

Nextra
Margarine & Mélanges

BESOZZI ORO®
Da sempre a fianco del pasticciere.

ITALMILL s.r.l.
Via San Pietro, 19/A
25033 Cologne (BS) - Italia
Tel. +39 030 70 58 811
Fax +39 030 70 58 899
info@italmill.com

bellani.com - 01/2008