CON CEREALI ANTICHI
Questa specialità è stata prodotta con Waldkorn®, selezione unica di farine di grani antichi.
WALDKORN
THE ORIGINAL
* Progetto * Prodotti * Ricette *
Originalis
TASTE OF PURITY

Autenticità: una tendenza al passo con i tempi

Recenti studi sul consumatore mostrano che in risposta alla frenesia tipica del mondo d'oggi, ad un continuo sviluppo ed un ambiente a volte ostile, le persone sono sempre più alla ricerca di rassicurazione attraverso l'acquisto di prodotti riconducibili alle loro origini, più che all'innovazione; questo guiderà la necessità di rinnovo in chiave moderna di ricette, sapori e formati tradizionali.

(Fonte: Mintel's 2017 Report on Food & Drinks Trends)

Globalmente, oltre quattro consumatori su dieci ammettono di essere fortemente influenzati da messaggi legati all'autenticità e genuinità dei prodotti. Al fine di trasmettere al consumatore un senso di sicurezza nel riscoprire il puro gusto della tradizione, anche il numero di prodotti da forno che rimandano ai sapori «autentici» è in costante crescita.

(Fonte: Datamonitor's Consumer Survey and Product Launch Analytics)

- GUSTO PURO
- INGREDIENTI AUTENTICI
- SAPORI GENUINI
- INNOCENTE PECCATO DI GOLA
- LA VERA TRADIZIONE ARTIGIANA

Originalis: promessa di purezza

Cosa c'è in un nome? Beh, quando è perfetto dice tutto. Ed è per questo che ci siamo voluti assicurare che il nome della nostra nuova gamma rappresentasse tutti i valori alla base dei nostri prodotti. Proprio come questa gamma di prodotti, anche il nome risulta dunque autentico e originale. Il termine «Originalis» deriva dalla stessa radice latina del termine «originale».
Contiene in sé la promessa di purezza degli ingredienti, autenticità del gusto e semplicità dei sapori. Attraverso la nostra gamma si potrà riscoprire l'essenza della vera tradizione artigiana dei tempi passati, pur concedendosi un innocente peccato di gola.
Ogni morso è un puro ricordo di casa.

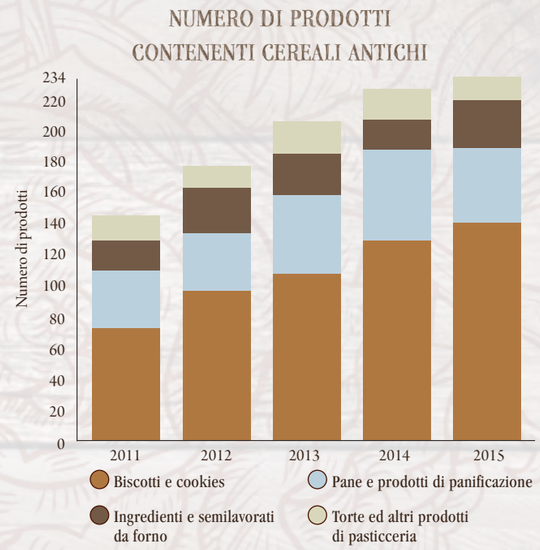
Il sapore genuino della tradizione

Attentamente sviluppata pensando proprio a voi, la gamma Originalis è un inno alla maestria artigiana e al rispetto della tradizione. Al fine di mantenere la nostra promessa di gusto autentico e genuinità degli ingredienti, abbiamo creato per voi con i migliori cereali antichi due nuovi semilavorati in polvere per le vostre creazioni, da arricchire con una farcitura di pura frutta.

I cereali antichi incarnano la purezza, il gusto sano e la bontà di un tempo offrendoci così il gusto unico della tradizione. Coltivati con cura nei nostri campi, questi grani impiegano decenni per sviluppare il loro sapore eccezionale e robusto.

Un sicuro successo sul mercato

Originalis cattura lo spirito autentico del mondo dei prodotti da forno. Si tratta di un concetto che vi permetterà non solo di posizionarvi come artigiani al passo con le tendenze, ma anche di creare valore e supportare la crescita del vostro business. Con la gamma Originalis disporrete di un assortimento completo di ingredienti di primissima qualità. Grazie alla loro semplicità e versatilità d'uso, questi prodotti costituiscono la base ideale per farvi sbizzarrire nelle vostre creazioni, e vi assicureranno un gran successo sul mercato.



- DI FACILE LAVORAZIONE
- AD ALTO POTENZIALE DI INCREMENTO VENDITE
- UNA GARANZIA PER IL CONSUMATORE

Ogni assaggio è un puro ricordo di casa

Provate la gamma di mix Originalis, prodotti genuini che si basano sulla tradizione e che soddisfano la crescente ricerca da parte dei consumatori di gusto puro e autentica artigianalità.

Originalis Ancient Grains & Chia Cake Mix

Originalis Ancient Grains & Chia Short Pastry Mix

ENTRAMBI CON 100 % DI CEREALI ANTICHI E CHIA

Spelt · Einkorn · Emmer · Khorasan · Semi di Chia Bianca

CON ZUCCHERO DI CANNA

CLEAN LABEL

CONTIENE

✓Cereali antichi ✓Semi di chia ✓Zucchero di canna

SENZA

✓Coloranti artificiali

I consumatori percepiscono lo zucchero di canna come più naturale, mentre i semi di chia bianca sono ben noti per l'alto contenuto di omega-3 e proteine. La loro presenza esalterà il gusto di ogni vostra creazione, aggiungendo un piacevole tocco croccante.

Cake Mix

La base perfetta per loaf cake, plumcake, muffin e torte in genere.

- IL SAPORE GENUINO DEI MIGLIORI CEREALI ANTICHI
- SOFFICE ED UMIDO, GARANTISCE UNA FRESCHEZZA PROLUNGATA
- DONA UN DELICATO COLORE AMBRATO AL VOSTRO IMPASTO
- FACILE DA USARE - AGGIUNGERE UOVA, ACQUA E OLIO DI GIRASOLE
- ASSICURA UN OTTIMO VOLUME
- BUONA CAPACITÀ DI TRATTENERE LE INCLUSIONI

Short Pastry Mix

Ideale per la preparazione di frolle, crostate e biscotti, ma anche dei tipici speculoos o di un ottimo crumble.

- IL SAPORE GENUINO DEI MIGLIORI CEREALI ANTICHI
- CONSISTENZA PERFETTA - MOLTO CROCCANTE
- DONA UN DELICATO COLORE AMBRATO AL VOSTRO IMPASTO
- FACILE DA USARE - AGGIUNGERE MARGARINA O BURRO, E UOVA
- BUONA LAVORABILITÀ DATA DALLA PERFETTA ELASTICITÀ DELLA PASTA

Il gusto autentico della frutta

Originalis Wild Peach – Farcitura di pesca saturnina

Questa deliziosa farcitura unisce il sapore dolce della purea di pesca saturnina con la piacevole consistenza della pesca in pezzi, baciate dal sole del Mediterraneo.

Il 100% di zuccheri derivati dalla frutta, ne esalta il sapore autentico.
Lasciate che i vostri clienti scoprano la magia sprigionata dall'incontro tra il puro gusto di questa farcitura alla frutta e l'autentico sapore dei cereali antichi.

CLEAN LABEL

SENZA

✓Aromi ✓Conservanti
✓Coloranti artificiali

- ALTO CONTENUTO DI FRUTTA & FRUTTA IN PEZZI
- GUSTO AUTENTICO DI PESCA
- 100 % ZUCCHERI DELLA FRUTTA
- PRONTA ALL'USO
- RESISTENTE IN COTTURA E CONGELAMENTO

Crostata alla pesca saturnina

PROCEDIMENTO	INGREDIENTI	peso (g)
Miscelare **ORIGINALIS ANCIENT GRAINS & CHIA SHORT PASTRY MIX** e tutti gli altri ingredienti in planetaria con foglia fino ad ottenere un impasto omogeneo.	**ORIGINALIS ANCIENT GRAINS & CHIA SHORT PASTRY MIX**	1,000
Tempo di impasto: 5 min., media velocità	Burro / Margarina / Melange	400
Raffreddare l'impasto in frigorifero per 1 ora, stendere ad uno spessore di 4,5 mm e foderare ogni stampo (diametro 19 cm x altezza 3 cm).	Uova	200
Riempire lo stampo con 600 g circa di **ORIGINALIS WILD PEACH.**	**ORIGINALIS WILD PEACH**	1,800
Decorare con strisce di pasta frolla a formare un reticolo, quindi cospargerlo di zucchero di canna.		
Infornare la crostata.		
Temperatura del forno: 180 °C		
Tempi di cottura: 30 minuti ca	**PESO TOTALE**	3,400
Dimensioni stampo: ø 19 cm - h 3 cm	**UNITA'**	3

Frolla ai cereali antichi con frutta secca

PROCEDIMENTO	INGREDIENTI	peso (g)
Miscelare **ORIGINALIS ANCIENT GRAINS & CHIA SHORT PASTRY MIX** e tutti gli altri ingredienti in planetaria con foglia fino ad ottenere un impasto omogeneo.	**ORIGINALIS ANCIENT GRAINS & CHIA SHORT PASTRY MIX**	1,000
Tempo di impasto: 5 min., media velocità	Burro / Margarina / Melange	400
	Uova	200
In una ciotola, sbattere le uova con zucchero in polvere e scorza di limone per 2 minuti. Aggiungere la parte grassa ammorbidita e mescolare per altri 2 minuti. Unire poi la farina di mandorle e miscelare con frusta a velocità media fino ad ottenere un impasto omogeneo.	Farina di mandorle	500
	Zucchero a velo	500
	Uova	500
	Burro / Margarina / Melange	500
	Scorza di limone	q.b.
Refrigerare bene prima dell'uso.		
Stendere ad uno spessore di 4 mm e foderare uno stampo (15 x 15 cm).	Mela in pezzi	160
	Mix di frutta secca	240
	Mirtilli	200
Dopo aver raffreddato per un'altra ora in frigorifero, versare 450 g di impasto nello stampo. Ricoprire la superficie cospargendo con la frutta precedentemente miscelata e cuocere.	Ciliegie	200
Dopo la cottura, glassare con un sottile strato di gelatina e decorare il bordo della torta con **Waldkorn® Dekor.**	Gelatina di albicocca	q.b.
	Waldkorn® Dekor	q.b.
Temperatura del forno: 180 °C		
Tempi di cottura: 40 minuti ca.	**PESO TOTALE**	4,400
Dimensioni stampo: 15 cm x 15 cm	**UNITA'**	5

Goccia ai cereali antichi e limone

PROCEDIMENTO	INGREDIENTI	peso (g)
Miscelare **ORIGINALIS ANCIENT GRAINS & CHIA SHORT PASTRY MIX** e tutti gli altri ingredienti in planetaria con foglia fino ad ottenere un impasto omogeneo.	**ORIGINALIS ANCIENT GRAINS & CHIA SHORT PASTRY MIX**	1,000
Tempo di impasto: 5 min., media velocità	Burro / Margarina / Melange	400
	Uova	200
	Scorza di limone	4
In una ciotola a parte, mescolare la margarina ammorbidita con tutti gli altri ingredienti.	Farcitura al limone:	
	Scorza di limone	84
	Zucchero di canna	800
	Burro / Margarina / Melange	400
	Uova	800
	Succo di limone	160
Far riposare l'impasto in frigorifero per 1 ora, stendere ad uno spessore di 4 mm e foderare ogni stampo (diametro 21 centimetri x altezza 3,5 cm), prima di refrigerare per un'altra ora.		
Versare 450 g di farcitura in ogni stampo. Cuocere e far riposare in frigorifero.		
Dopo il raffreddamento, glassare con un sottile strato di gelatina e decorare con pistacchi e scorza di limone.	Gelatina neutra	q.b.
	Pistacchi tritati	q.b.
Temperatura del forno: 180 °C		
Tempi di cottura: 35–40 minuti ca.	**PESO TOTALE**	4,400
Dimensioni stampo: ø 21 cm - h 3,5 cm	**UNITA'**	5

Frolla ai cereali antichi con zenzero e fragole

PROCEDIMENTO	INGREDIENTI	peso (g)
Preparare l'impasto cake miscelando **ORIGINALIS ANCIENT GRAINS & CHIA SHORT PASTRY MIX** e tutti gli altri ingredienti in planetaria con frusta o foglia fino ad ottenere un impasto omogeneo.	**ORIGINALIS ANCIENT GRAINS & CHIA SHORT PASTRY MIX**	500
Tempo di impasto: 5 min., media velocità	Burro / Margarina / Melange	200
	Uova	100
Preparare poi l'impasto frolla miscelando **ORIGINALIS ANCIENT GRAINS & CHIA CAKE MIX** e tutti gli altri ingredienti in planetaria con foglia fino ad ottenere un impasto omogeneo.	**ORIGINALIS ANCIENT GRAINS & CHIA CAKE MIX**	500
	Olio di girasole / margarina / burro	200
Dopo aver lasciato riposare in frigorifero per 1 ora, stendere ad uno spessore di 4 mm e foderare ogni stampo (diametro 10 centimetri x altezza 2 cm); cuocere la base.	Uova	200
	Acqua	50
	Zenzero fresco grattugiato	30
Adagiare sulla base cotta le fragole a fette, ricoprire con 130 g circa di impasto cake ed infornare.	Fragole a fette	q.b.
Dopo la cottura, lasciare raffreddare a temperatura ambiente.		
Glassare con un sottile strato di gelatina e decorare a piacimento.		
Temperatura del forno: 170 °C		
Tempi di cottura: 20 minuti ca.	**PESO TOTALE**	1,780
Dimensioni stampo: 10 x 10 x 2 cm	**UNITA'**	7

Barretta ai cereali antichi con frutta a guscio

PROCEDIMENTO	INGREDIENTI	peso (g)
Miscelare **ORIGINALIS ANCIENT GRAINS & CHIA CAKE MIX** e tutti gli altri ingredienti in planetaria con foglia fino ad ottenere un impasto omogeneo.	**ORIGINALIS ANCIENT GRAINS & CHIA CAKE MIX**	1,000
Tempo di impasto: 5 min., media velocità	Margarina	400
	Zucchero di canna	200
Raffreddare l'impasto in frigorifero per 1 ora, stendere ad uno spessore di 6 mm e foderare ogni stampo (30 x 10 x 2 cm circa.).	Uova	125
	Bicarbonato di sodio	12
Farcitura al caramello: Amalgamare la frutta a guscio con la margarina precedentemente sciolta assieme allo zucchero di canna.	Farcitura al caramello	
	Zucchero di canna	500
	Margarina	500
Riempire ogni stampo con irca 510 g di farcitura e cuocere in forno a 180 °C per 20–25 minuti ca., quindi aumentare la temperatura del forno a 195 °C e cuocere per altri 10 minuti.	Noci	300
	Noci pecan	300
	Mandorle	300
Dopo il raffreddamento, glassare con un sottile strato di gelatina.	Pistacchi	150
Temperatura del forno: 180 °C, 20–25 minuti + 195 °C, 10 minuti		
Tempi di cottura (tot.): 30–35 minuti ca.	**PESO TOTALE**	3,787
Dimensioni stampo: 30 x 10 x 2 cm	**UNITA'**	4

Speculoos e biscotti ai cereali antichi

PROCEDIMENTO	INGREDIENTI	peso (g)
Miscelare **ORIGINALIS ANCIENT GRAINS & CHIA SHORT PASTRY MIX** e tutti gli altri ingredienti in planetaria con foglia fino ad ottenere un impasto omogeneo.		
Tempo di impasto: 5 min., media velocità	**ORIGINALIS ANCIENT GRAINS & CHIA SHORT PASTRY MIX**	1,000
Raffreddare l'impasto in frigorifero per 1 ora, stendere ad uno spessore di 4,5 mm e tagliare nelle forme desiderate.	Zucchero di canna	200
	Margarina	375
Decorare con zuchero a velo e cereali, a piacimento.	Latte	100
	Uova	50
Temperatura del forno: 180 °C	Spezie	8
	Bicarbonato di sodio	2
Tempi di cottura: 15–20 minuti ca.	Sale	2
	PESO TOTALE	1,737
	UNITA'	a seconda della pezzatura

Vasetto ai cereali antichi con ripieno di frutta e mascarpone

PROCEDIMENTO	INGREDIENTI	peso (g)
Preparare l'impasto cake miscelando **ORIGINALIS ANCIENT GRAINS & CHIA SHORT PASTRY MIX** e tutti gli altri ingredienti in planetaria con frusta o foglia fino ad ottenere un impasto omogeneo.		
Tempo di impasto: 5 min., media velocità	**ORIGINALIS ANCIENT GRAINS & CHIA SHORT PASTRY MIX**	500
Preparare poi l'impasto frolla miscelando **ORIGINALIS ANCIENT GRAINS & CHIA SHORT PASTRY MIX** e tutti gli altri ingredienti in planetaria con foglia fino ad ottenere un impasto omogeneo.	Burro / Margarina / Melange	200
	Uova	100
Tempo di impasto: 5 min., media velocità	**ORIGINALIS ANCIENT GRAINS & CHIA SHORT PASTRY MIX**	350
Mentre la frolla riposa in frigorifero 1 ora, preparare il crumble miscelando **ORIGINALIS ANCIENT GRAINS & CHIA CAKE MIX** con margarina e cannella.	Margarina	185
	Cannella	4
Quindi preparare la farcitura miscelando **ORIGINALIS WILD PEACH**, con frutta secca, miele, scorza di limone, whisky o rum e mascarpone, fino ad ottenere una miscela liscia.	**ORIGINALIS ANCIENT GRAINS & CHIA CAKE MIX**	500
	Olio di girasole / margarina / burro	200
Stendere la frolla ad uno spessore di 4 mm e foderare ogni stampo (diametro 6 centimetri x altezza 4,5 cm); cuocere la base.	Uova	200
	Acqua	50
Dopo aver fatto raffreddare la base per un ora, riempire con 80 g di farcitura e 30 g di impasto cake, precedentemente miscelati.	**ORIGINALIS WILD PEACH**	600
	Frutta secca	400
Decorare con il crumble e cuocere.	Miele	100
	Scorza di limone	10
Temperatura del forno: 190 °C	Whisky / rum	20
	Mascarpone	100
Tempi di cottura: 17–20 minuti ca.		
Dimensioni stampo: ø 6 cm - h 4,5 cm	**PESO TOTALE**	3,519
	UNITA'	15

Torta cereali antichi e chia, con pesca saturnina

PROCEDIMENTO	INGREDIENTI	peso (g)
Miscelare **ORIGINALIS ANCIENT GRAINS & CHIA CAKE MIX** e tutti gli altri ingredienti in planetaria con frusta o foglia fino ad ottenere un impasto omogeneo.	**ORIGINALIS ANCIENT GRAINS & CHIA CAKE MIX**	1,000
Tempo di impasto: 5 min., media velocità	Olio di girasole / margarina / burro	400
Versare 950 g di impasto in uno stampo (35 x 8,5 x 5 cm) e cuocere. Dopo il raffreddamento, tagliare orizzontalmente e farcire con 350 g di **ORIGINALIS WILD PEACH**.	Uova	400
	Acqua	100
	Semi di chia	50
Decorare infine la superficie con 200 g di **ORIGINALIS WILD PEACH**.	**ORIGINALIS WILD PEACH**	1,100
Temperatura del forno: 180 °C		
Tempi di cottura: 35–40 minuti ca.	**PESO TOTALE**	3,050
Dimensioni stampo: 35 x 8,5 x 5 cm	**UNITA'**	2

Girasoli ai cereali antichi con yogurt e lime

PROCEDIMENTO	INGREDIENTI	peso (g)
Miscelare **ORIGINALIS ANCIENT GRAINS & CHIA CAKE MIX** cMIX e tutti gli altri ingredienti in planetaria con frusta o foglia per 1 minuto a media velocità; aggiungere lo yogurt bianco e la scorza di lime e miscelare alla massima velocità per 5–6 minuti, fino ad ottenere un impasto omogeneo.	**ORIGINALIS ANCIENT GRAINS & CHIA CAKE MIX**	1,000
	Olio di girasole	400
	Uova	400
	Acqua	100
	Yogurt bianco	250
	Scorza di lime	4 unità
Riempire gli stampi in silicone a semisfera con circa150 g di impasto, coprire con una teglia e cuocere.		
Farcitura Allo Yogurt Montare la panna con lo yogurt bianco e lo zucchero di canna utilizzando la frusta.	Farcitura allo yogurt	
	Panna animale	1 l
	Yogurt bianco	100
	Zucchero di canna	100
Decorare a formare dei petali e riempire al centro con una cucchiaiata di **ORIGINALIS WILD PEACH**.	**ORIGINALIS WILD PEACH**	q.b.
Temperatura del forno: 180 °C		
Tempi di cottura: 20–25 minuti ca.	**PESO TOTALE**	4,350
	UNITA'	a seconda della pezzatura

Torta ai cereali antichi con amarene e gocce di cioccolato

PROCEDIMENTO	INGREDIENTI	peso (g)
Miscelare **ORIGINALIS ANCIENT GRAINS & CHIA CAKE MIX** e tutti gli altri ingredienti in planetaria con frusta o foglia fino ad ottenere un impasto omogeneo.	**ORIGINALIS ANCIENT GRAINS & CHIA CAKE MIX**	1,000
Tempo di impasto: 5 min., media velocità	Olio di girasole	400
Alla fine, aggiungere le amarene sciroppate a pezzi e le gocce di cioccolato fondente.	Uova	400
	Acqua	100
Versare nello stampo (diametro 20 cm x altezza 11cm) 570 g di impasto circa e cuocere in forno.	Amarene sciroppate a pezzi	300
	Gocce di cioccolato fondente	100
Una volta reffreddata, glassare la superficie della torta con il cioccolato fondente fuso, quindi decorare con cereali e amarene sciroppate a piacimento.		
Temperatura del forno: 180 °C		
Tempi di cottura: 30–35 minuti ca.	**PESO TOTALE**	3,400
Dimensioni stampo: ø 20 cm - h 11 cm	**UNITA'**	3

Frolla ai cereali antichi con mandorle e cannella

PROCEDIMENTO	INGREDIENTI	peso (g)
Preparare l'impasto frolla miscelando **ORIGINALIS ANCIENT GRAINS & CHIA SHORT PASTRY MIX** e tutti gli altri ingredienti in planetaria con foglia fino ad ottenere un impasto omogeneo.	**ORIGINALIS ANCIENT GRAINS & CHIA SHORT PASTRY MIX**	500
Tempo di impasto: 5 min., media velocità	Burro / Margarina / Melange	200
Mentre la frolla riposa in frigorifero 1 ora, preparare la farcitura alle mandorle caramellate facendo sciogliere la margarina con lo zucchero di canna prima di miscelare con le mandorle a filetti. Lasciare raffreddare a temperatura ambiente.	Uova	100
	Mandorle Caramellate	200
	Zucchero di canna	200
	Margarina	300
	Mandorle a filetti	
Preparare l'impasto cake miscelando **ORIGINALIS ANCIENT GRAINS & CHIA CAKE MIX** e tutti gli altri ingredienti in planetaria con frusta o foglia fino ad ottenere un impasto omogeneo.	**ORIGINALIS ANCIENT GRAINS & CHIA CAKE MIX**	500
Tempo di impasto: 5 min., media velocità	Olio di girasole / margarina / burro	200
Quindi, aggiungere all'impasto 200 g di farcitura alle mandorle caramellate e mescolare delicatamente.	Uova	50
	Uova	5
Stendere la frolla ad uno spessore di 4 mm e foderare ogni stampo (diametro 8 centimetri x altezza 2 cm); cuocere la base.	Canela	50
	Whisky / rum	
Dopo aver fatto raffreddare per un'altra ora, riempire la base con 80 g di impasto cake arricchito e decorare con le rimaneneti mandorle caramellate prima di cuocere nuovamente.		
Temperatura del forno: 190 °C		
Tempi di cottura: 20–25 minuti ca.	**PESO TOTALE**	2,505
Dimensioni stampo: ø 8 cm - h 2 cm	**UNITA'**	10

Originalis
TASTE OF PURITY

LA VERA ESSENZA DEI PRODOTTI DA FORNO

- GUSTO PURO
- INGREDIENTI AUTENTICI
- SAPORI GENUINI
- INNOCENTE PECCATO DI GOLA
- LA VERA TRADIZIONE ARTIGIANA

NOME PRODOTTO	ORIGINALIS ANCIENT GRAINS & CHIA CAKE MIX	ORIGINALIS ANCIENT GRAINS & CHIA SHORT PASTRY MIX	ORIGINALIS WILD PEACH
PESO	15 KG	15 KG	3 KG
CODICE LOCALE	24176	24183	32956
CODICE MDM	10227940	10227972	10228785

CSM Italia S.r.l.
Viale Santa Maria Della Croce, 12
26013 Crema (CR)
T +39 0373 896.1
www.csmbakerysolutions.com

CSM Bakery Solutions
connecting the world of baking™