



BESOZZI ORO

Da sempre a fianco del pasticcere.

Pasticceria

Alta Qualità in Pasticceria





Alta Qualità in Pasticceria

Una vasta gamma di prodotti per tutte le esigenze.

Dall'esperienza centenaria della Molini Besozzi Marzoli nel campo delle farine per lievitati, nasce la gamma completa per pasticceria, dalle farine ai semilavorati in grado di soddisfare tutte le esigenze di produzione degli artigiani, dai lievitati, alla croissanteria, dai prodotti da forno alle creme pasticciere.

La gamma BESOZZI ORO è sinonimo di alta qualità, sia nelle farine che nei mix, tutti facili da utilizzare, tutti di alta qualità, tutti BESOZZI ORO.

Per tutta la sua produzione Italmill seleziona

accuratamente le migliori materie prime e si avvale delle più moderne tecniche di produzione per garantire ai propri clienti i più elevati standard di qualità, igiene, sicurezza e rispetto per l'ambiente (conformemente alle certificazioni FSSC 22000, UNI EN ISO 22000, OHSAS 18001, UNI EN ISO 14001).

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



Lievito Naturale

Il Processo Produttivo di ENERVIS

1

Lievito Madre, lasciato lievitare spontaneamente e giornalmente rinfrescato con farina **Besozzi Oro Antica Tradizione**.



2

Sbucciatura, per cogliere il cuore del Lievito Madre, dove sono cresciuti lieviti e batteri lattici.



3

"3" Rinfreschi, con farina **Besozzi Oro Antica Tradizione**, per stabilizzare e aumentare il quantitativo di lievito disponibile.



4

Lievitazione, per ottenere un'impasto finale ottimale, pronto per essere utilizzato in preimpasti.



5

Essiccazione e macinazione, per rendere sempre disponibile e facile l'utilizzo del lievito naturale italiano tradizionale.



6

ENERVIS
Lievito Naturale
in polvere.
Pronto all'uso!



enervis®

Lievito Naturale Madre

Italmill ha scelto di investire nel lievito naturale quale testimone delle tradizioni artigiane italiane, lievito naturale che è oggetto di costanti ricerche e alla cui produzione Italmill dedica estrema attenzione e cura.

Da un ceppo di lievito madre centenario, seguendo il tradizionale metodo dei rinfreschi, Italmill preleva un pezzo di impasto madre e, aggiungendo solo ed esclusivamente acqua e farina, operazione ripetuta più volte, (primo rinfresco - con riposo di 24 ore, seguito da 3 rinfreschi - con riposo di 4 ore cad.) ottiene un'impasto con una concentrazione di lieviti naturali e lattobacilli ottimale che viene essiccato e macinato per realizzare **ENERVIS**.

ENERVIS: il lievito naturale in polvere ottimizzato per la produzione di tutti i lievitati partendo direttamente dal preimpasto.

L'utilizzo di ENERVIS conferisce:

- alla pasta: ottima estensibilità
- al prodotto finito: elevata digeribilità, sapore, aroma, fragranza e conservabilità tipici del lievito naturale.

Ingredienti:

lievito naturale di farina di grano tenero tipo "0" in polvere.

DOSE DI UTILIZZO:

150 g per 1.000 g di farina.

+ Sapore
+ Digeribilità
+ Fragranza e aroma
+ Conservabilità
tipica del
lievito naturale



Per produrre panettoni, pandoro e tutti i lievitati da ricorrenza a lievito naturale.





Antica Tradizione, la Farina dei Maestri Pasticcieri!

Antica Tradizione Lievitati, l'eccellenza nelle farine per Lievitati da Ricorrenza.

Il panettone è nato a Milano e, sin dall'inizio del secolo scorso, la farina BESOZZI ORO prodotta nel Molino di Milano, in Via Adige, era riconosciuta come il supporto indispensabile dei pasticceri artigiani per offrire alla propria clientela un prodotto di qualità superiore.

Negli anni '50 non esisteva lievistica delle più blasonate industrie dolciarie (Motta, Alemagna) né artigiano pasticcere che, per affrontare la campagna di Natale o di Pasqua, non avesse in magazzino la farina Besozzi Oro. Il segreto del nostro successo? Non accontentarsi dei risultati raggiunti, ma continuare anno dopo anno la stretta collaborazione con i Maestri Pasticcieri affinché le caratteristiche della farina risultino sempre adeguate alle richieste dei professionisti più esigenti.

Besozzi Oro Antica Tradizione Lievitati è sempre garantita da un rigoroso controllo: ogni singolo lotto di farina viene testato da un Maestro Pasticciere che ne firma il relativo Certificato di Qualità.



Antonio Campeggio Maurizio Colenghi Gino Fabbri Claudio Marozzi Giovanni Pina Paolo Sacchetti

Antica Tradizione e i Maestri Pasticcieri.

Dalla collaborazione con l'Accademia Maestri Pasticcieri Italiani nasce la **Antica Tradizione Lievitati** che, grazie alla sua centenaria esperienza, è oggi simbolo di qualità assoluta e sicurezza del risultato.

Vi presentiamo le ricette dei Maestri AMPI con la farina **Antica Tradizione Lievitati**.



Veneziana



Bussolà



Panettone



Pandoro



Torta delle Rose



Colomba

Veneziana ai Fichi e Pinoli di Antonio Campeggio

RICETTA INDICATIVA

1° IMPASTO		
Lievito Naturale	g	1.050
Acqua	g	1.500
Zucchero	g	900
Tuorlo	g	1.000
Farina Antica Tradizione Lievitati	g	4.000
Burro	g	1.300
TOTALE	g	9.750

Mettere nell'impastatrice lo zucchero e l'acqua a 22°C, mescolare e formare uno sciropo, aggiungere la farina ed il lievito.

A pasta formata, incorporare il burro morbido ed i tuorli. Lavorare la pasta fino a che sia quasi liscia, stando attenti che non diventi troppo lucida. L'operazione di impasto non dovrebbe durare più di 25'. Lasciar lievitare per 10-12 ore a 25°C.

2° IMPASTO		
1° Impasto	g	9.750
Farina Antica Tradizione Lievitati	g	1.000
Zucchero	g	1.000
Miele	g	300
Tuorlo	g	1.000
Burro	g	1.700
Sale	g	75
Malto	g	50
Arancio grattugiato	g	20
Limone grattugiato	n	1
Vaniglia in bacche	n	1
Fichi secchi	g	2.700
Pinoli	g	200
Semi di Finocchio	g	100
TOTALE	g	17.900

Impastare la farina con il limone, l'arancio, il malto e la bacca di vaniglia. Dopo circa 18', quando si è raggiunto un impasto liscio

ed elastico, aggiungere lo zucchero, il miele, poi il sale e una piccola quantità di tuorlo. Fare assorbire bene, incorporare il burro e la restante parte di tuorlo. Infine mettere i pinoli, i semi di finocchio ed i fichi secchi (precedentemente sbollentati per 4' in acqua calda e tagliati in dadi di circa 1 cm di lato). Far puntare l'impasto per 30' a 30°C, quindi formare e mettere a lievitare a 30°C ca, fino a quando il dolce non raggiunge il bordo dello stampo. Glassare, cospargere al centro con mandorle a fettine e incorniciare di zucchero a velo.

GLASSATURA (massa amaretto)		
Mandorla amara pelata	g	250
Mandorla dolce grezza	g	150
Nocciole tostate	g	100
Zucchero	g	800
Cacao	g	20
Farina di mais	g	50
Fecola di patate	g	50
Albume	g	300
TOTALE	g	1.720

Macinare il tutto finemente a secco, aggiungere l'albume e mescolare in planetaria. Utilizzare la glassatura preferibilmente dopo un giorno di maturazione.



Bussolà Bresciano di Maurizio Colenghi

RICETTA INDICATIVA

1° IMPASTO		
Farina Antica Tradizione Lievitati	g	1.500
Zucchero	g	250
Burro	g	50
Tuorli	g	180
Lievito di birra	g	50
Lievito Naturale	g	500
Acqua	g	300
TOTALE	g	2.830

Impastare tutti gli ingredienti escluso il burro, fin quando la pasta risulta bella elastica e setosa. Porre a lievitare per 4 ore a 28/30°C.

2° IMPASTO		
1° Impasto	g	2.830
Farina Antica Tradizione Lievitati	g	600
Saccarosio	g	180
Burro fresco	g	90
Tuorli	g	180
Acqua	g	450
TOTALE	g	4.330

Impastare il primo impasto con tutti gli ingredienti fin quando la pasta risulta asciutta ed elastica. Porre a lievitare a 28/30°C per 2 ore.

EMULSIONE		
Zucchero velo	g	240
Burro fresco	g	850
TOTALE	g	1090

IMPASTO FINALE		
2° Impasto	g	4.330
Farina Antica Tradizione Lievitati	g	400
Saccarosio	g	300
Burro fresco	g	300
Uova intere	g	360
Sale	g	20
Baccello di vaniglia	n	1
Emulsione	g	1090
TOTALE	g	6.800

Impastare tutti gli ingredienti finchè la pasta risulti ben elastica e setosa, unire quindi l'emulsione a più riprese. Lasciar riposare in stufa per 40'. Formare nelle pezzature desiderate e far lievitare per 10/12 ore a 28/30°C. Cuocere a 160°/170°C per 30' per pezzature da 0,5 kg, o 50' per quelle da 1 kg.



Panettone di Gino Fabbri

RICETTA INDICATIVA

1° IMPASTO		
Farina Antica Tradizione Lievitati	g	5.000
Lievito Naturale	g	1.100
Acqua	g	2.400
Tuorlo	g	300
Zucchero	g	1.250
Malto	g	100
Burro	g	1.600
TOTALE	g	11.750

Mettere nell'impastatrice lo zucchero e l'acqua tiepida, aggiungere la farina ed il lievito e dopo 10/15' il burro morbido ed i tuorli.
Lasciare lavorare la pasta fino a che sia liscia. Tutta l'operazione non dovrebbe superare i 20/25'.
Lasciar lievitare per 12 ore a 28°C ca e comunque fino alla triplicazione dell'impasto.

2° IMPASTO		
1° Impasto	g	11.750
Zucchero	g	1.000
Miele di Acacia	g	300
Burro	g	1.500
Tuorlo	g	1.000
Sale	g	35
Arancia candita	g	900
Uvetta australiana	g	900
Burro di cacao	g	100
Vaniglia in bacche	n	5
Arance grattugiate	n	4
TOTALE	g	17.600

Impastare aggiungendo lo zucchero al 1° impasto e attendere che diventi liscia e asciutta. L'operazione dura circa 15'.
Aggiungere, quindi, il sale e lasciare assorbire, unire il burro morbido e, una volta assorbito, versare i tuorli.
Lasciare incorporare ed accertarsi che la consistenza dell'impasto sia giusta e ben incordata.

Incorporare la vaniglia e la scorza d'arancia lasciati per una notte a macerare nel burro di cacao fatto fondere al microonde; quindi impastare nuovamente fino a quando l'impasto diventi liscio e ben incordato.
Successivamente incorporare i cubetti di arancio e l'uvetta, distribuendoli uniformemente.
Appena incorporati fermare l'impastatrice.
L'operazione non deve durare più di 50/55'.
Pezzare e lasciar riposare in stufa per circa 30' a 28°C.
Tornire, mettere negli stampi e far lievitare dalle 5 alle 7 ore in funzione della temperatura.
Glassare o tagliare in funzione del prodotto finale che si vuole ottenere.
Infornare a forno ventilato a 165°C circa fino a quando il cuore del prodotto non abbia raggiunto i 90°C.
Sfornare e lasciar raffreddare a testa in giù per almeno 6/8 ore.



Pandoro di Claudio Marcozzi

RICETTA INDICATIVA

1° IMPASTO - ore 19,00		
Farina Antica Tradizione Lievitati	g	400
Lievito naturale	g	200
Acqua	g	190
TOTALE	g	790

Impastare e lasciare lievitare fino al mattino seguente a 27/30°C.

2° IMPASTO - ore 07,00		
1° Impasto	g	790
Farina Antica Tradizione Lievitati	g	450
Acqua	g	220
TOTALE	g	1.460

Impastare lasciare lievitare a 27/30°C per almeno 3 e comunque fino al raddoppio del volume iniziale.

3° IMPASTO - ore 10,00		
2° Impasto	g	1.460
Uova intere	g	400
Farina Antica Tradizione Lievitati	g	500
Zucchero	g	300
Burro	g	300
TOTALE	g	2.960

Impastare il lievito con farina e uova. Fare asciugare, aggiungere lo zucchero ed infine il burro. Lasciare lievitare a 27/30°C per 3/4 ore fino al raddoppio del suo volume.

BIGA DI SUPPORTO - ore 12,00		
Lievito di birra	g	20
Farina Antica Tradizione Lievitati	g	600
Uova	g	400
Zucchero	g	150
Malto	g	40
TOTALE	g	1.210

Impastare gli ingredienti fino a far asciugare l'impasto, quindi riporlo in stufa a 27°C.

4° IMPASTO - ore 14,00/15,00		
3° Impasto	g	2.960
Farina	g	900
Uova	g	400
Zucchero	g	200
Biga di supporto	g	1.210
Burro	g	500
TOTALE	g	6.170

Prendere il 3° impasto ed impastarlo con farina e uova. Fare asciugare l'impasto ed aggiungere lo zucchero, poi la biga ed infine il burro. Lasciare lievitare a 27/30°C per 2/ ore fino al raddoppio del suo volume.

IMPASTO FINALE - ore 17,00		
4° Impasto	g	6.170
Farina Antica Tradizione Lievitati	g	3.300
Uova	g	2.500
Zucchero	g	1.600
Miele	g	300
Sale	g	60
Burro	g	3.000
Burro cacao	g	300
Bacche di vaniglia	n	10
Arance grattugiate	n	5
TOTALE	g	17.250

Prendere l'impasto precedente ed impastarlo con farina, metà delle uova e formare l'impasto, poi aggiungere le altre uova, lo zucchero, il burro montato con gli aromi ed il burro cacao grattugiato, aggiungere il sale. Lasciar riposare l'impasto per circa 30 minuti, poi formare i pezzi e metterli in stampo. Lasciare lievitare per circa 10 ore e cuocere in forno a 170°C per 40'.



Torta delle Rose di Giovanni Pina

RICETTA INDICATIVA

1° IMPASTO							
Farina Antica Tradizione Lievitati	g	500	Tuorli	g	750		
Lievito compresso	g	40	Acqua	g	500		
Latte (a 24-26°C)	g	250	Burro	g	1.000		
TOTALE	g	790	Zucchero	g	800		
			Sale	g	60		
			Miele d'acacia	g	200		
			TOTALE	g	10.330		

Impastare fino a ad ottenere una massa liscia, quindi lasciar lievitare a 26°C fino a che la pasta avrà triplicato il volume iniziale.

2° IMPASTO							
1° Impasto	g	790					
Uova	g	150					
Farina Antica Tradizione Lievitati	g	250					
TOTALE	g	1.190					

Impastare fino ad ottenere una massa liscia, quindi lasciar lievitare a 26°C fino a che la pasta avrà triplicato il volume iniziale.

3° IMPASTO							
2° Impasto	g	1.190					
Uova	g	100					
Tuorli d'uovo	g	80					
Burro	g	75					
Zucchero	g	75					
Farina Antica Tradizione Lievitati	g	250					
TOTALE	g	1.770					

Impastare fino ad ottenere una massa liscia, quindi lasciar lievitare a 26°C fino a che la pasta avrà triplicato il volume iniziale.

IMPASTO FINALE							
3° Impasto	g	1.770					
Farina Antica Tradizione Lievitati	g	4.000					
Uova	g	1.250					

Impastare la farina con il 3° impasto, le uova e parte dell'acqua. Dopo circa 20' la pasta sarà elastica. Immettere parte dei tuorli, lo zucchero idratato con parte dell'acqua, il sale idratato con parte dell'acqua ed il miele.

Attendere che l'impasto riprenda corda prima di ogni inserimento.

Aggiungere i restanti tuorli, l'eventuale acqua rimasta ed il burro ammorbidito, sempre attendendo che l'impasto prenda corda prima di ogni inserimento.

Lasciar lievitare a per 6/7 ore a 20/22°C.

SFOGLIATURA

Suddividere l'impasto in tre parti e lasciar indurire al freddo.

Quindi incorporare 500 g di burro per ogni porzione ottenuta, sfogliando tre volte con giri semplici (3 mani a 3).

Stendere l'impasto così ottenuto fino a formare rettangoli dello spessore di 5 mm. Spalmare su ogni rettangolo di pasta un sottile strato di burro morbido, arrotolare la pasta su se stessa fino a formare un cilindro del diametro di 5 cm. Tagliare delle rondelle aventi altezza 4 cm e posizionarle in pirottini da panettone basso, alla distanza di 2 cm l'una dall'altra.

Far lievitare per 5/6 ore a 28°C.

Cuocere a 180°C mantenendo la valvola chiusa.

Colomba di Paolo Sacchetti

RICETTA INDICATIVA

1° IMPASTO							
Farina Antica Tradizione Lievitati	g	4.000					
Zucchero	g	1.250					
Burro	g	1.250					
Acqua	g	2.100					
Tuorli	g	400					
Lievito Naturale	g	1.100					
Malto	g	100					
Lievito di Birra	g	5					
TOTALE	g	10.205					

Mettere lo zucchero ed il malto nell'impastatrice, versare l'acqua e farli sciogliere.

Unire la farina, poi il lievito naturale ed il lievito di birra.

Impastare fino ad ottenere un impasto liscio ed asciutto, quindi incorporare i tuorli e da ultimo aggiungere il burro precedentemente ammorbidito.

Mettere l'impasto a lievitare a 28/30°C per 10/12 ore fino a che non avrà triplicato il volume iniziale.

2° IMPASTO							
1° Impasto	g	10.205					
Farina Antica Tradizione Lievitati	g	1.000					
Acqua	g	500					
Zucchero	g	1.000					
Miele	g	250					
Burro	g	1.750					
Sale	g	35					
Tuorlo	g	1.300					
Cubetti arancio	g	2.000					
Vaniglia in bacche	n	4					
TOTALE	g	18.050					

Impastare la farina con l'acqua e il 1° impasto fino ad ottenere un impasto liscio ed asciutto.

Aggiungere, quindi, lo zucchero e il miele, lasciare asciugare l'impasto e aggiungere il sale.

Quando l'impasto sarà nuovamente liscio ed asciutto aggiungere i tuorli e da ultimi il burro e gli aromi.

Quando la pasta si sarà asciugata ed avrà riacquisito un buon nervo, aggiungere la frutta e terminare l'impasto.

Lasciar puntare 40/50' in ambiente caldo.

Pezzare, mettere negli stampi e far lievitare.

Lasciar formare, fuori dalla cella, un leggero "strato di pelle", glassare e cuocere a 180°C con valvola chiusa.

Far raffreddare le colombe capovolte per almeno 6/8 ore.

GLASSA COLOMBE							
Mandorle grezze	g	750					
Armelline	g	250					
Nocciole	g	500					
Zucchero	g	4.000					
Cacao	g	100					
Farina di mais	g	100					
Fecola	g	100					
Albume	g	1.500					
TOTALE	g	7.300					

Dopo aver macinato il tutto finemente aggiungere l'albume e mescolare per bene.



Le Farine Besozzi Oro per Pasticceria



Sei farine, ognuna ottimizzata per supportare una specifica produzione.

Le farine per pasticceria Besozzi Oro nascono ai primi del '900 nel Molino di Via Adige a Milano dalla stretta collaborazione tra il Comm. Cesare Besozzi e i migliori Maestri Pasticceri Italiani.

Da allora la tecnologia di produzione e le esigenze dei clienti sono profondamente cambiate, ma la qualità e l'affidabilità dei prodotti Besozzi Oro è rimasta immutata. Tutte le farine Besozzi Oro, infatti, vengono periodicamente

sottoposte a test di lavorazione per valutarne l'idoneità alle produzioni cui sono destinate.

Tali test sono effettuati secondo precisi capitoli che consentono di controllarne le caratteristiche più importanti.

In questo modo i pasticceri che vorranno utilizzare le farine Besozzi Oro possono essere rassicurati sulla costanza della qualità e la certezza del risultato.

Le classiche farine per tutte le lavorazioni!



Oro lieviti



Argento



Forte



Frozen



Croissant



RICETTA PANETTONE MILANO (metodo tradizionale)

Primo impasto

Farina Oro Lieviti	g	5500
Lievito Naturale	g	1800
Acqua	g	3200
Burro	g	1800
Zucchero	g	1050
Tuorli	g	950

Impastare tutti gli ingredienti fino ad ottenere un impasto liscio ed asciutto. Mettere l'impasto in un mastello e porlo in cella a 26/27°C.

Il volume dell'impasto deve triplicare rispetto al volume iniziale in 13 ore circa.

Secondo impasto

Farina Oro Lieviti	g	2800
Burro	g	1800
Zucchero	g	1950
Tuorli	g	1400
Acqua	g	600
Sale	g	60
Frutta	g	4200

Impastare il preimpasto con la farina, l'acqua e il sale, fino a quando si lega perfettamente.

Aggiungere successivamente i tuorli, lo zucchero e il burro impastando fino ad ottenere un impasto liscio ed asciutto. A fine impasto incorporare la frutta. La temperatura della pasta deve essere di 26/27°C. Mettere la pasta in un mastello e lasciarla riposare in cella di lievitazione per 60 minuti a 30/32°C con umidità al 75%. In questa fase l'impasto deve solo puntare. Spezzare e arrotondare secondo il peso voluto. Mettere negli stampi e far lievitare a 30/32°C con umidità al 75% per 3 ore circa. Lasciar asciugare la superficie, scarpare ed inserire una noce di burro. Cottura: 60 minuti per pezzature da 1000 g, 45 minuti per pezzature da 750 g e 30 minuti per pezzature da 500 g, a 175/180°C.

N.B.: i tempi consigliati sono indicativi e sono in funzione delle attrezzature utilizzate.



Sfoglia



Torte



Biscotto





RICETTA INDICATIVA

Conforme al D.M. 22 luglio 2005 "Disciplina della produzione e della vendita di taluni prodotti dolciari da forno".

PANETTONE / COLOMBA / VENEZIANA

PREIMPASTO

Mix Lievitati	kg	1,200
Lievito Naturale Enervis	kg	0,260
Acqua	kg	0,800
Burro	kg	0,400
Farina Antica Tradizione Lievitati	kg	0,300
Tuorli	kg	0,200
Lievito di birra	kg	0,002
Totale	kg	3,162

Impastare tutti gli ingredienti, escluso il burro, fino ad ottenere un impasto liscio ed asciutto. Quindi aggiungere il burro (temperatura finale d'impasto 27°C). Lasciar lievitare in cella a 27/29°C con umidità 75% per 13 ore circa, comunque fino alla quadruplicazione del volume iniziale*.

* Controllo 1ª lievitazione



IMPASTO

PREIMPASTO	kg	3,162
Mix Lievitati	kg	0,800
Burro	kg	0,350
Zucchero	kg	0,300
Tuorli	kg	0,300
Acqua	kg	0,120
Uvetta	kg	0,600
Cedro candito Fructus	kg	0,250
Arancio candito Fructus	kg	0,350
Aromi		q.b.
Totale	kg	6,232

Impastare Preimpasto, Besozzi Mix Lievitati e acqua per 20/25 minuti circa, fino ad ottenere un impasto liscio ed asciutto; aggiungere lo zucchero; una volta assorbito, i tuorli, il burro e la frutta (temperatura finale d'impasto 30°C). Far puntare per 45/60 minuti in cella.

Pezzare, tornire e mettere negli stampi. Far lievitare in cella a 30°C circa con umidità 75% per 5 ore circa e comunque fino al quasi totale riempimento degli stampi.

Lasciare formare un leggero strato di pelle, cuocere come d'abitudine e far raffreddare i panettoni capovolti.

lievitati

Specifico per la produzione di lievitati da ricorrenza, una miscela selezionata delle migliori materie prime che, integrate con Enervis, lievito naturale (madre), garantisce alta qualità del prodotto finito.



Besozzi Mix Lievitati
esiste anche nella versione
SENZA AROMI
e nella versione
VEGANA!

gran lievitati

Specifico per la produzione di lievitati da ricorrenza, una miscela completa di Lievito Naturale (madre), garantisce alta qualità del prodotto finito.



RICETTA INDICATIVA

Conforme al D.M. 22 luglio 2005 "Disciplina della produzione e della vendita di taluni prodotti dolciari da forno".

PANETTONE / COLOMBA / VENEZIANA

PREIMPASTO

Mix Gran Lievitati	kg	1,000
Acqua	kg	0,500
Burro	kg	0,200
Tuorli	kg	0,100
Lievito di birra	kg	0,001
Totale	kg	1,801

Impastare tutti gli ingredienti, escluso la materia grassa, fino ad ottenere un impasto liscio ed asciutto. Quindi incorporare la materia grassa.

Far lievitare in cella di lievitazione a 27/30°C per 10/12 ore e comunque fino alla quadruplicazione del volume iniziale*.

* Controllo 1ª lievitazione



IMPASTO

PREIMPASTO	kg	1,801
Farina Antica Tradizione Lievitati	kg	0,300
Acqua	kg	0,050
Zucchero	kg	0,300
Tuorli	kg	0,150
Burro	kg	0,200
Frutta candita Fructus e/o uvetta	kg	0,700
Aromi		q.b.
Totale	kg	3,501

Impastare il preimpasto, la farina e l'acqua fino ad ottenere un impasto liscio ed asciutto. Aggiungere in sequenza lo zucchero, il tuorlo, la materia grassa, gli aromi e, per ultima, la frutta.

Temperatura d'impasto di circa 25/28°C. Lasciar puntare l'impasto per 45/60 minuti in cella a 30°C. Spezzare, tornire due volte, porre negli appositi stampi e far lievitare per 5 ore circa in cella di lievitazione a 27°/30°C con umidità relativa 70/80%. Rifornire e cuocere come d'abitudine.

INDICAZIONI PER ETICHETTATURA AL PUBBLICO

del prodotto finito realizzato secondo la ricetta sopra riportata

Ingredienti: farina di grano tenero tipo "0", frutta candita/cioccolato/etc., acqua, zucchero, burro, tuorlo d'uovo, lievito naturale di farina di grano tenero tipo "0", emulsionante: E471, latte scremato, sale, destrosio, aromi.

PANDORO

PREIMPASTO (ore 11)

Mix Lievitati	kg	0,700
Lievito Naturale Enervis	kg	0,130
Uova intere	kg	0,400
Acqua	kg	0,100
Burro	kg	0,050
Lievito di birra	kg	0,010
Totale	kg	1,390

Impastare tutti gli ingredienti, escluso il burro, fino ad ottenere un impasto liscio ed asciutto. Incorporare il burro. Far lievitare in cella a 27°/30°C per 5 ore circa.

BIGA (ore 14)

Farina Oro Lieviti *	kg	0,150
Uova intere	kg	0,100
Lievito di birra	kg	0,005
Totale	kg	0,255

Impastare e far lievitare in cella a 27°/30°C per 2 ore circa.

IMPASTO (ore 16)

PREIMPASTO+BIGA	kg	1,645
Mix Lievitati	kg	0,300
Burro	kg	0,400
Zucchero	kg	0,250
Acqua	kg	0,030
Uova	kg	0,025
Burro di cacao	kg	0,040
Aroma pandoro		q.b.
Totale	kg	2,690

Impastare Preimpasto, la Biga, il Besozzi Mix Lievitati, acqua e uova fino ad ottenere un impasto liscio ed asciutto. Aggiungere gradualmente lo zucchero; una volta assorbito, il burro, il burro di cacao e l'aroma pandoro. Far puntare per 60' in cella a 30°C circa. Pezzare, arrotolare, porre negli appositi stampi e far lievitare per 10/11 ore in cella a 26°/28°C con umidità 75% fino al quasi totale riempimento degli stampi. Cuocere come d'abitudine.

PANETTONE e CIAMBELLONE GENOVESE

PREIMPASTO

Mix Lievitati	kg	1,200
Lievito Naturale Enervis	kg	0,500
Acqua fior d'arancio	kg	0,800
Lievito di birra	kg	0,002
Farina Oro Lieviti *	kg	0,300
Uova intere	kg	0,100
Burro o Mélange Nextra	kg	0,300
Totale	kg	3,202

Impastare Besozzi Mix Lievitati, Enervis, acqua, farina, lievito di birra, e uova intere. Quando l'impasto sarà liscio ed asciutto, aggiungere il burro. (Temperatura finale dell'impasto 27°C). Far lievitare 12 ore circa in cella di lievitazione a 28°/30°C e U.R. 80% e comunque fino alla quadruplicazione del volume.

IMPASTO

PREIMPASTO	kg	3,202
Mix Lievitati	kg	0,800
Uova intere	kg	0,200
Zucchero	kg	0,200
Burro o Mélange Nextra	kg	0,200
Uvetta	kg	2,000
Canditi Fructus	kg	0,300
Pinoli	kg	0,300
Semi di anice	kg	0,018
Vanillina		q.b.
Totale	kg	7,220

Impastare il Preimpasto, il Besozzi Mix Lievitati e le uova intere fino ad ottenere un impasto liscio ed asciutto. Aggiungere lo zucchero, il burro o la mélange, gli aromi, i semi di anice, l'uvetta i canditi Fructus e i pinoli. (Temperatura finale dell'impasto 27°C). Far puntare l'impasto per 90 minuti circa in cella di lievitazione. Pezzare e tornare; far formare una leggera pelle sulla superficie, tornare ancora e far lievitare per 4 ore in cella di lievitazione a 28°C senza umidità. Prima di infornare praticare un taglio sulla parte alta del panettone a forma di triangolo, profondo 1 centimetro. Cuocere come d'abitudine.

PANFRUTTO

PREIMPASTO

Mix Lievitati	kg	1,800
Lievito Naturale Enervis	kg	0,400
Farina Oro Lieviti *	kg	0,450
Tuorlo	kg	0,450
Burro o Mélange Nextra	kg	0,300
Acqua	kg	0,900
Lievito di birra	kg	0,003
Totale	kg	4,303

Impastare tutti gli ingredienti tranne il burro o la mélange, dopo aver ottenuto un impasto omogeneo incorporare il burro o la mélange. Mettere l'impasto in un mastello e porlo in cella a 27°C con umidità al 75%. Il volume dell'impasto deve quadruplicare rispetto al volume iniziale in 13 ore circa.

IMPASTO

PREIMPASTO	kg	4,303
Mix Lievitati	kg	1,200
Frutta**	kg	1,500
Burro o Mélange Nextra	kg	0,400
Zucchero	kg	0,250
Tuorlo	kg	0,250
Acqua	kg	0,250
Aromi		
Totale	kg	8,153

Impastare il Preimpasto con Besozzi Mix Lievitati e il tuorlo, fino a rendere l'impasto omogeneo. Aggiungere progressivamente, lo zucchero, il burro o la mélange e gli aromi. A fine impasto, aggiungere la frutta ** (Ananas, Banana, Uvetta, Arancio, Frutti di bosco, Mela, Pera, Pesca, Albicocca, Noci, Fichi, Prugne, Nocciole, ecc.). Riposo in mastello per 40 minuti a 30°/32°C con umidità al 75%. Formellare e lasciare lievitare alla temperatura di 30°/32°C con umidità al 75% per 3 ore circa. Cuocere a 180°C per 30 minuti per pezzature da 500 g.

GUBANA

PREIMPASTO

Mix Lievitati	kg	1,100
Lievito Naturale Enervis	kg	0,250
Farina Oro Lieviti *	kg	0,100
Acqua	kg	0,650
Lievito	kg	0,020
Totale	kg	2,120

Impastare tutti gli ingredienti fino ad ottenere un impasto liscio ed asciutto. Mettere l'impasto in un mastello e far lievitare a 30°/32°C con umidità al 75%, per 2 ore circa.

IMPASTO

PREIMPASTO	kg	2,120
Mix Lievitati	kg	0,600
Burro o Mélange Nextra	kg	0,250
Zucchero	kg	0,100
Uova intere	kg	0,100
Aromi		
Totale	kg	3,170

Impastare il Preimpasto con Besozzi Mix Lievitati e le uova, aggiungere progressivamente lo zucchero, il burro o la mélange, la grappa e gli aromi. La temperatura della pasta deve essere di 27°C. Mettere la pasta in un mastello e lasciarla riposare in cella di lievitazione per 30 minuti a 30°/32°C con umidità al 75%.

RIPIENO

Zucchero	kg	0,400
Grappa / Rhum	kg	0,250
Biscotti secchi sbriciolati	kg	0,450
Uvetta	kg	0,200
Canditi Fructus	kg	0,200
Noci	kg	0,100
Pinoli	kg	0,050
Cacao amaro in polvere	kg	0,050

Suddividere l'impasto in pezzi da 400 g, stendere a rettangolo e spalmare sulla superficie 250 g di ripieno; arrotolare e mettere nello stampo a forma di chiocciola. Lasciare lievitare in cella alla temperatura di 30°/32°C con umidità al 75% per 3 ore circa. Prima di cuocere cospargere la superficie con zucchero semolato. Cuocere a 180°/190°C per 35 minuti.



* In alternativa usare farine per croissant

PAN DOLCE ALL’UVA

PREIMPASTO serale

Mix Lievitati	kg	1,200
Lievito Naturale Enervis	kg	0,260
Acqua	kg	0,800
Burro o Mélange Nextra	kg	0,200
Farina Oro Lieviti*	kg	0,400
Uova intere	kg	0,100
Lievito di birra	kg	0,002
Totale	kg	2,962

Impastare tutti gli ingredienti fino ad ottenere un impasto liscio ed asciutto.
Mettere l’impasto in un mastello e porlo in cella a 27°/29°C.
Il volume dell’impasto deve quadruplicare rispetto al volume iniziale in 12/13 ore circa.

IMPASTO al mattino

PREIMPASTO	kg	2,962
Mix Lievitati	kg	0,800
Burro o Mélange Nextra	kg	0,200
Zucchero	kg	0,200
Uova	kg	0,100
Acqua	kg	0,100
Uvetta	kg	0,600 / 1,100
Totale	kg	4,962/5,462

Impastare il Preimpasto con Besozzi Mix Lievitati le uova e l’acqua, fino a rendere l’impasto omogeneo. Aggiungere successivamente, lo zucchero, il burro o la mélange, impastando fino ad ottenere un impasto liscio ed asciutto. A fine impasto, incorporare l’uvetta. La temperatura della pasta deve essere di 26°/27°C. Mettere la pasta in un mastello e lasciarla riposare in cella di lievitazione per 30/40 minuti a 30°/32°C con umidità al 75%. In questa fase l’impasto deve solo puntare. Pezzare e arrotondare nel peso voluto e far lievitare a 30°/32°C con umidità al 75% per 3 ore circa.
Cuocere a 190°C per 25 minuti per pezzature da 300 g.

BUSSOLÀ

PREIMPASTO (ore 11)

Mix Lievitati	kg	1,400
Lievito Naturale Enervis	kg	0,260
Uova intere	kg	0,800
Acqua	kg	0,200
Burro o Mélange Nextra	kg	0,200
Lievito di birra	kg	0,020
Totale	kg	2,880

Impastare tutti gli ingredienti, escluso il burro o la mélange, fino ad ottenere un impasto liscio ed asciutto. Incorporare il burro o la mélange. Far lievitare in cella a 27°/30°C per 5 ore circa.

BIGA (ore 14)

Farina Oro Lieviti*	kg	0,300
Uova intere	kg	0,200
Lievito di birra	kg	0,010
Totale	kg	0,510

IMPASTO (ore 16)

PREIMPASTO+BIGA	kg	3,390
Mix Lievitati	kg	0,600
Burro o Mélange Nextra	kg	0,800
Zucchero	kg	0,550
Uova	kg	0,150
Aromi		
Totale	kg	5,490

Impastare il Preimpasto con il Besozzi Mix Lievitati e le uova fino ad ottenere un impasto liscio ed asciutto. Aggiungere successivamente lo zucchero, il burro o la mélange, e il burro di cacao. Far puntare per 30 minuti a temperatura ambiente. Tagliare, formare e porre negli appositi stampi, far lievitare per 12 ore a 20°C.
Cuocere a 180°C per 45 minuti per pezzature da 750 g.

BISCIOLA LIEVITATA

PREIMPASTO

Mix Lievitati	kg	1,200
Lievito Naturale Enervis	kg	0,200
Farina Oro Lieviti*	kg	0,300
Tuorlo	kg	0,100
Acqua	kg	0,750
Lievito di birra	kg	0,030
Totale	kg	2,580

Impastare tutti gli ingredienti fino ad ottenere un impasto liscio ed asciutto. La temperatura della pasta deve essere di 27°/28°C.
Porre l’impasto in un mastello e far lievitare per 2 ore a 30°/32°C con umidità al 75%.

IMPASTO

PREIMPASTO	kg	2,580
Mix Lievitati	kg	0,800
Fichi	kg	0,900
Noci	kg	0,300
Pinoli	kg	0,200
Uvetta	kg	0,900
Uova intere	kg	0,200
Zucchero	kg	0,150
Burro o Mélange Nextra	kg	0,300
Acqua	kg	0,050
Aromi		
Totale	kg	6,380

Impastare il Preimpasto con Besozzi Mix Lievitati e le uova, fino a rendere l’impasto omogeneo. Aggiungere progressivamente, lo zucchero, il burro o la mélange e gli aromi. A fine impasto, aggiungere la frutta. Riposo in mastello per 20 minuti a 30°/32°C con umidità al 75%. Formellare e lasciare lievitare alla temperatura di 30°/32°C con umidità al 75% per 2 ore circa.
Cuocere a 190°C per 25 minuti per pezzature da 300 g.

CIAMBELLA DOLCE

PREIMPASTO serale

Mix Lievitati	kg	1,200
Lievito Naturale Enervis	kg	0,260
Latte	kg	1,000
Farina Oro Lieviti*	kg	0,300
Lievito di birra	kg	0,002
Totale	kg	2,762

Impastare tutti gli ingredienti fino ad ottenere un impasto liscio ed asciutto.
Mettere l’impasto in un mastello e porlo in cella a 27°/29°C. Il volume dell’impasto deve quadruplicare rispetto al volume iniziale in 12 ore circa.

IMPASTO al mattino

PREIMPASTO	kg	2,762
Mix Lievitati	kg	0,800
Burro o Mélange Nextra	kg	0,500
Uova intere	kg	0,350
Zucchero	kg	0,100
Aromi		
Totale	kg	4,512

Impastare il Preimpasto con Besozzi Mix Lievitati e le uova, aggiungere progressivamente lo zucchero, il burro o la mélange e gli aromi.
La temperatura della pasta deve essere di 26°/27°C.
Mettere la pasta in un mastello e lasciarla riposare per 45 minuti a 30°/32°C con umidità al 75%.
Pezzare nel peso voluto e formare le ciambelle.
Lievitazione a 30°/32°C con umidità al 75% per 2 ore circa.
Cuocere a 190°C per 30 minuti per pezzature da 500 g.

* In alternativa usare farine per croissant



RICETTA INDICATIVA

Besozzi Mix Glasse	kg	1,000
Acqua	lt	0,450

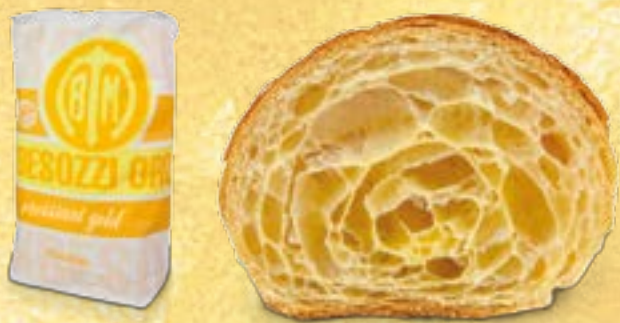
Impastare in planetaria attrezzata a foglia tutti gli ingredienti per 3/4 minuti.

glasse

Per ottenere in modo facile e veloce una glasse uniforme e croccante, perfetta per tutti i prodotti da forno.







croissant gold

Materie prime selezionate creano la miscela ottimale per ridurre i tempi di lavorazione e garantire il massimo risultato nella produzione di croissant. Un semilavorato ad alta percentuale di burro, versatile ed indispensabile, di alta qualità.

BRIOCHES

Besozzi Mix Croissant Gold	kg	1,000	Impastare tutti gli ingredienti, escluso la mélange o margarina, fino ad ottenere un impasto liscio ed asciutto; quindi incorporare la mélange o margarina. La temperatura finale della pasta deve essere di 26°/27°C. Lasciare riposare l'impasto per 20 minuti. Formare le brioches e far lievitare a 27°/30°C per 90 minuti. Lucidare, guarnire e cuocere per 18/20 minuti a 200°C.
Mélange o Margarine Nextra CK	kg	0,050	
Acqua	kg	0,400	
* Lievito di birra	kg	0,060	

CROISSANTS

Besozzi Mix Croissant Gold	kg	1,000	Impastare tutti gli ingredienti fino ad ottenere un impasto liscio ed asciutto. La temperatura finale della pasta deve essere di 26°/27°C. Lasciare riposare l'impasto per 15/20 minuti.
Acqua	kg	0,380	
* Lievito di birra	kg	0,060	
Mélange o Margarine Nextra CS	kg	0,300	Laminare con la mélange o margarina dando una piega a 3 e una a 4. Formare i croissant e far lievitare a 27°/30°C per 90 minuti. Decorare e cuocere a 200°C per 18 minuti circa.

* La quantità di lievito di birra può variare in funzione del tempo di lievitazione.



croissant

Prodotto versatile che vi permetterà di creare paste lievitate sfogliate di alta qualità, leggerezza e sapore; unisce facilità d'uso con sicurezza di risultato.

BRIOCHES

Besozzi Mix Croissant	kg	1,000	Impastare tutti gli ingredienti, escluso la mélange o margarina, fino ad ottenere un impasto liscio ed asciutto; quindi incorporare la mélange o margarina. La temperatura finale della pasta deve essere di 26°/27°C. Lasciare riposare l'impasto per 20 minuti. Formare le brioches e far lievitare a 27°/30°C per 90 minuti. Lucidare, guarnire e cuocere per 18/20 minuti a 200°C.
Mélange o Margarine Nextra CK	kg	0,100	
Uova intere	kg	0,050	
Acqua o Latte	kg	0,350	
* Lievito di birra	kg	0,060	

CROISSANT

Besozzi Mix Croissant	kg	1,000	Impastare tutti gli ingredienti fino ad ottenere un impasto liscio ed asciutto. La temperatura finale della pasta deve essere di 26°/27°C. Lasciare riposare l'impasto per 15/20 minuti.
Acqua	kg	0,380/0,400	
* Lievito di birra	kg	0,050/0,060	
Mélange o Margarine Nextra a CS	kg	0,350	Laminare con la mélange o margarina dando una piega a 3 e una a 4. Formare i croissant e far lievitare a 27°/30°C per 90 minuti. Decorare e cuocere a 200°C per 18 minuti circa.

* La quantità di lievito di birra può variare in funzione del tempo di lievitazione.

Croissant+ e Croissant permettono la produzione di prodotti finiti congelati.



croissant +

Il lievito naturale madre contenuto nel Besozzi Mix Croissant+ permette di non utilizzare emulsionanti, una scelta nella direzione del "naturale" che incontra la crescente richiesta dei consumatori. Croissant+ esalta le caratteristiche qualitative dei vostri prodotti mantenendo inalterata la semplicità di utilizzo.

BRIOCHES

Besozzi Mix Croissant+	kg	1,000	Impastare tutti gli ingredienti, escluso la mélange o margarina, fino ad ottenere un impasto liscio ed asciutto; quindi incorporare la mélange o margarina. La temperatura finale della pasta deve essere di 26°/27°C. Lasciare riposare l'impasto per 20 minuti. Formare le brioches e far lievitare a 27°/30°C per 90 minuti. Lucidare, guarnire e cuocere per 18/20 minuti a 200°C.
Mélange o Margarine Nextra CK	kg	0,150	
Uova intere	kg	0,100	
Acqua o Latte	kg	0,250/0,300	
* Lievito di birra	kg	0,030	

CROISSANT

Besozzi Mix Croissant+	kg	1,000	Impastare tutti gli ingredienti fino ad ottenere un impasto liscio ed asciutto. La temperatura finale della pasta deve essere di 26°/27°C. Lasciare riposare l'impasto per 15/20 minuti. Laminare con la mélange o margarina dando una piega a 3 e una a 4. Formare i croissant e far lievitare a 27°/30°C per 90 minuti. Decorare e cuocere a 200°C per 18 minuti circa.
Acqua	kg	0,400	
* Lievito di birra	kg	0,020/0,030	
Mélange o Margarine Nextra CS	kg	0,250/0,350	

KRAPFEN

Besozzi Mix Croissant+	kg	1,000	Impastare tutti gli ingredienti fino ad ottenere un impasto liscio ed asciutto. Primo riposo: 20 minuti a 30°C. Sfogliare la pasta dando una piega a tre e una a quattro. Laminare ad un centimetro circa di spessore, stampare del diametro voluto, adagiare su teglie e far lievitare per un ora a 28°/30°C. Friggere in olio alla temperatura di 180°C (3/4 minuti per parte).
Farina di grano tenero tipo "00"	kg	1,000	
Acqua	kg	0,800	
Uova intiere	kg	0,200	
* Lievito di birra	kg	0,060	

* La quantità di lievito di birra può variare in funzione del tempo di lievitazione.



salato

La grande versatilità fa di Besozzi Mix Salato un prodotto ideale per la produzione di croissants salati, sandwiches, pizze mignon, panettoni gastronomici, chiacchiere ed altri prodotti di gastronomia. L'equilibrato dosaggio degli ingredienti consente di ottenere prodotti croccanti e gustosi che mantengono le loro caratteristiche anche dopo il raffreddamento.

CROISSANT SALATO

Besozzi Mix Salato	kg	1,000	Impastare tutti gli ingredienti fino ad ottenere un impasto liscio ed asciutto. La temperatura finale della pasta deve essere di 26°/27°C. Lasciare riposare l'impasto per 15/20 minuti. Laminare con la mélange o margarina dando una piega a 3 e una a 4. Formare i croissant e far lievitare a 27°/30°C per 90 minuti. Decorare e cuocere a 200°C per 18 minuti circa.
Mélange o Margarine Nextra CK	kg	0,100	
Acqua	kg	0,450	
* Lievito di birra	kg	0,050/0,060	
Mélange o Margarine Nextra CS	kg	0,250/0,300	

* La quantità di lievito di birra può variare in funzione del tempo di lievitazione.

PANETTONE GASTRONOMICO

Besozzi Mix Salato	kg	1,000	Impastare tutti gli ingredienti fino ad ottenere un impasto liscio e asciutto. Far riposare l'impasto per 15/20 minuti a temperatura ambiente. Formare del peso desiderato e disporre in stampo. Far lievitare per 2 ore circa (fino a raggiungimento del bordo stampo) a 30°C con umidità al 75%. Pennellare con uovo salato e cuocere a 180/190°C per 30 minuti per pezzature da 750 g.
Latte	kg	0,450/0,500	
Mélange o Margarine Nextra	kg	0,150	
Uova	kg	0,120	
Zucchero	kg	0,040	
Sale	kg	0,010	
Lievito di birra	kg	0,020	
Aromi	kg	q.b.	
Spezie	kg	q.b.	

Mix Prodotti da forno

ricette indicative



sfoglia

Materie prime selezionate creano la miscela ottimale per ridurre i tempi di lavorazione e garantire il massimo risultato nella produzione di pasta sfoglia. Un semilavorato versatile ed indispensabile, di alta qualità.

PASTA SFOGLIA

Besozzi Mix Sfoglia	kg	1,000
Acqua	c.a. lt	0,500
Mélange o Margarine Nextra	kg	0,700

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

Per chi vuol continuare a preparare il PANETTO tradizionale, queste sono le dosi:

PANETTO:			
Mélange o Margarine Nextra	kg	0,700	
Besozzi Mix Sfoglia	kg	0,200	

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



savoiaro

Specifico per la produzione di savoiaro e zuccotti, facile da utilizzare, garantisce alta qualità del prodotto finito.

SAVOIARDO

Besozzi Mix Savoiaro	kg	1,000 *
Uova intere	kg	1,100
Zucchero semolato	kg	0,200

Montare tutti gli ingredienti in planetaria a forte velocità, per 5 minuti. Cuocere a 200°C per circa 20 minuti.

* Per ottenere il prodotto con una forma più arrotondata, aumentare la dose di mix Savoiaro a kg 1,100.

TORTA CHARLOTTE

Besozzi Mix Savoiaro	kg	1,100
Uova intere	kg	1,100
Zucchero semolato	kg	0,200

Montare tutti gli ingredienti in planetaria a forte velocità, per 5 minuti. Colare in teglia su carta da forno con apposita bocchetta. Cuocere a 200°C per circa 20 minuti.

Ripieno			
Panna	kg	1,000	
Crema pasticcera	kg	0,500	
Lamponi	kg	0,100	
Scaglie di cioccolato bianco	kg	0,050	

Farcire con il ripieno e decorare con frutti di bosco.



pan di spagna

La sua formulazione è studiata per assicurare un alto livello qualitativo, per conferire alto potere di assorbimento e caratteristiche di lunga conservazione. Con Besozzi Mix Pan di Spagna si ottengono in modo veloce e sicuro torte e rollé di alta qualità, la base di molte ricette in pasticceria.

PAN DI SPAGNA

Besozzi Mix Pan di Spagna	kg	1,000
Uova	kg	0,600
Acqua	kg	0,200

Montare gli ingredienti in planetaria a media velocità per 5/7 minuti. Utilizzare l'impasto ottenuto come d'abitudine.

<i>Ricetta Alternativa</i>			
Besozzi Mix Pan di Spagna	kg	1,000	
Uova	kg	0,750	
Acqua	kg	0,100	

TORTA MARGHERITA

Besozzi Mix Pan di Spagna	kg	1,000
Uova	kg	0,750
Mélange o Margarine Nextra	kg	0,250
Acqua	kg	0,050

Sciogliere la mélange o margarina e incorporare a spatola nel pan di Spagna montato.

ROLLÉ

Besozzi Mix Pan di Spagna	kg	1,000
Albume	kg	1,000
Zucchero	kg	0,200
Miele	kg	0,030

Montare gli ingredienti in planetaria per 7/8 minuti. Colare a bocchetta liscia e larga, o a spatola su teglie. Cuocere a 230°/240°C (solo cielo) per 5/7 minuti.



bigné e zeppole

La formulazione è studiata per assicurare un alto livello qualitativo nella produzione di bigné e zeppole aggiungendo solo acqua.

BIGNÈ

Mix Bigné e Zeppole	kg	1,000
Acqua (a 50°C)	kg	1,500

Impastare il mix BIGNE' e ZEPPOLE con l'acqua per 3/4 minuti in planetaria attrezzata con la lira, fino ad ottenere un impasto liscio. Cuocere l'impasto ottenuto a 200°C per 20 minuti circa.

ZEPPOLE e BIGNÈ fritti

Mix Bigné e Zeppole	kg	1,000
Acqua (a 50°C)	kg	1,300/1,500

Impastare il mix BIGNE' e ZEPPOLE con l'acqua per 3/4 minuti in planetaria attrezzata con la lira, fino ad ottenere un impasto liscio. Utilizzare l'impasto come d'abitudine e friggere in olio a 190°/200°C.

CASTAGNOLE

Mix Bigné e Zeppole	kg	1,000
Acqua (a 50°C)	kg	1,200

Impastare il mix BIGNE' e ZEPPOLE con l'acqua nella planetaria, mescolando inizialmente in 1a velocità e quindi in 2a velocità per 4 minuti circa. Utilizzare e cuocere l'impasto ottenuto come d'abitudine.



biscotteria

Per ottimizzare i tempi di lavorazione nella produzione di biscotti: integrali, cereali, mais, riso, castagne, montate e frolle. È possibile produrre inoltre Baci di Dama, Bisciole, Ciambelle, Torta Sbrisolona ecc.

FROLLINI			
Besozzi Mix Biscotteria	kg	1,000	Impastare brevemente in planetaria tutti gli ingredienti fino ad ottenere un impasto omogeneo. Formare a piacere.
<i>Mélange o Margarine Nextra CK</i>	kg	0,280	
Uova intere	kg	0,100	
CANTUCCI			
Besozzi Mix Biscotteria	kg	1,000	Inserire tutti gli ingredienti in planetaria, ad eccezione delle mandorle, impastare fino ad ottenere un impasto omogeneo, quindi aggiungere le mandorle. Formare dei filoni di circa 2,5 cm, porli su una padella e spennellare con uovo. Cuocere a 200°C per 20 minuti; sfornare e tagliare in strisce di 1,5 cm mentre i filoni sono ancora caldi.
Zucchero	kg	0,400	
Uova	kg	0,250	
Mandorle grezze	kg	0,500	
TORTA SBRIOLONA			
Besozzi Mix Biscotteria	kg	0,800	Impastare la <i>mélange</i> o margarina, le uova e le nocciole. Quando l'impasto è ben amalgamato aggiungere il mix Biscotteria e la farina di mais, impastare brevemente per non compattare l'impasto. Riempire gli stampi per un'altezza non superiore a 1,5 centimetri. Cuocere a 200°C per 25 minuti.
Farina di mais	kg	0,100	
<i>Mélange o Margarine Nextra CK</i>	kg	0,180	
Uova intere	kg	0,120	
Nocciole intere	kg	0,300	
Granella di nocciole	kg	0,200	
CANESTRELLI			
Besozzi Mix Biscotteria	kg	1,300	Impastare in planetaria la <i>mélange</i> o margarina ed i tuorli (cotti precedentemente in acqua). Infine aggiungere il Besozzi Mix Biscotteria amalgamando completamente. Laminare la pasta ad uno spessore di 7/8 millimetri e stampare i Canestrelli. Cuocere a 180/190°C per 20 minuti.
<i>Mélange o Margarine Nextra CK</i>	kg	0,550	
Tuorli d'uovo (n.10 cotti)	kg	0,200	
Aromi a piacere			
BISCOTTI INTEGRALI (tipo stampato)			
Besozzi Mix Biscotteria	kg	1,000	Impastare nella planetaria, utilizzando la foglia, la <i>mélange</i> o margarina e lo zucchero, aggiungere in seguito le uova. Quando l'impasto è bene amalgamato, aggiungere il Besozzi Mix Biscotteria e la farina integrale, lasciando impastare per qualche minuto. Formellare i biscotti secondo le forme desiderate. Cuocere a in forno a 180/190°C per 13/14 minuti circa.
Farina di tipo integrale	kg	0,900	
<i>Mélange o Margarine Nextra CK</i>	kg	0,700	
Zucchero semolato	kg	0,400	
Uova Intere	kg	0,300	



torte da forno

Mix molto versatile, la sua formulazione è studiata per assicurare un alto livello qualitativo nella produzione di plum cakes, zuccotti e torte di qualunque tipo: margherita, di riso, ai cereali, di castagne.

PLUM CAKE			
Besozzi Mix Torte da Forno	kg	1,000	Montare tutti gli ingredienti insieme fino a raggiungere un composto omogeneo e spumoso. Riempire gli stampi per 3/4 del loro volume. Cuocere a 190°C per 45 minuti*.
Uova intere	kg	0,500	
<i>Mélange o Margarine Nextra CK</i>	kg	0,500	
Aromi			
AMORPOLENTA			
Besozzi Mix Torte da Forno	kg	0,900	Montare tutti gli ingredienti insieme fino a raggiungere un composto omogeneo e spumoso. Riempire gli stampi per 3/4 del loro volume. Cuocere a 190°C per 45 minuti*.
Uova intere	kg	0,500	
<i>Mélange o Margarine Nextra CK</i>	kg	0,500	
Farina di mais	kg	0,100	
Aromi			
*N.B.: I tempi consigliati sono indicativi e sono in funzione delle attrezzature utilizzate.			



torte al cacao

Un semilavorato che contiene vero cioccolato in polvere, pensato per quegli artigiani che vogliono arricchire la propria produzione dolciaria con prodotti di facile lavorazione e di sicuro effetto sulla clientela.

SACHER			Montare tutti gli ingredienti in planetaria eccetto il burro, infine aggiungere il burro fuso; riempire gli stampi o le teglie per 3/4 della loro capienza. Cuocere a 190°C per 30 minuti circa*. Farcire con crema ganache o marmellata di albicocca e decorare come d'abitudine.
Besozzi Mix Torte al Cacao	kg	1,000	
Uova intere	kg	0,500	
Burro (fuso)	kg	0,300	
Besozzi Mix Pasta di Mandorle**	kg	0,100	
Acqua	kg	0,200	
** in alternativa utilizzare Farina di nocciole.			
 ZUCCOTTO AL CIOCCOLATO			Montare tutti gli ingredienti in planetaria, fino a raggiungere un composto omogeneo e spumoso. Riempire gli stampi per 3/4 della loro capienza. Cuocere a 190°C per 30 minuti circa*. Decorare come d'abitudine.
Besozzi Mix Torte al Cacao	kg	1,000	
Cioccolato (fuso)	kg	0,400	
Uova intere	kg	0,400	
Burro	kg	0,400	
Acqua	kg	0,100	
 *N.B.: I tempi consigliati sono indicativi e sono in funzione delle attrezzature utilizzate.			

Mix Prodotti da forno

ricette indicative



muffin

Specifico per la produzione di muffin, facile da utilizzare, garantisce alta qualità del prodotto finito.

MUFFIN

Besozi Mix Muffin	kg	1,000	A piacere si possono aggiungere: Gocce cioccolato g 200, Frutta candita g 200, ecc. Per Muffin al cioccolato, aggiungere alla ricetta originale g 80/100 di cacao in polvere.
Uova intere	kg	0,300	
Olio di semi	kg	0,300	
Acqua	kg	0,300	



pasta di mandorle

Una miscela selezionata di mandorle italiane intere pelate dolci "Bari" e di zucchero, sapientemente miscelati per eliminare i lunghi tempi e la difficoltà di raffinazione.

FOURS / TORTA DELIZIA

Besozi Mix Pasta di Mandorle	kg	1,000	Amalgamare in planetaria tutti gli ingredienti ed utilizzare a piacere.
Albume	kg	0,180	
Miele	kg	0,030	

MACARONS

Besozi Mix Pasta di Mandorle	kg	1,000	Montare l'albume con lo zucchero. Raffinare Besozi Mix Pasta di Mandorle alcuni secondi in un cutter. Incorporare con delicatezza Besozi Mix Pasta di Mandorle amalgamando dal basso verso l'alto con l'aiuto di una spatola. Colare su teglia e cuocere a 150°C per 10 minuti.
Albume	kg	0,400	
Zucchero	kg	0,500	
Aromi			

N.B.: i tempi consigliati sono indicativi e sono in funzione delle attrezzature utilizzate.

CAPRESE

Besozi Mix Pasta di Mandorle	kg	1,000	Montare tutti gli ingredienti insieme fino a raggiungere un composto omogeneo e spumoso. Riempire gli stampi per 3/4 del volume. Cuocere a 190°C per 20 minuti. Decorare con zucchero a velo.
Cacao amaro	kg	0,150	
Uova intere	kg	0,600	
Mélange o Margarine Nextra	kg	0,250	
Aromi			

Crema

ricette indicative



La Gamma Crema

Quattro prodotti espressamente studiati per rendere facile e veloce la produzione di crema pasticciera senza l'utilizzo di uova.

crema a caldo

CREMA PASTICCERA A CALDO

Besozi Mix Crema a Caldo	kg	0,400
Acqua	lt	1,000

Portare l'acqua ad ebollizione quindi aggiungere Besozi Mix Crema a Caldo. Riportare ad ebollizione miscelando fino ad ottenere una massa liscia ed omogenea. Lasciare raffreddare. Prima dell'uso agitare con la frusta. La crema è pronta per l'uso.

crema a freddo

CREMA PASTICCERA A FREDDO

Besozi Mix Crema a Freddo	kg	0,350/0,400
Acqua fredda	lt	1,000

Aggiungere Besozi Mix Crema a Freddo all'acqua fredda mescolando. Lasciar riposare per 10 minuti circa e sbattere con la frusta. La crema è pronta per l'uso.

crema smart

CREMA RAPIDA

Besozi Mix Crema Smart	kg	0,400
Acqua fredda	lt	1,000

Aggiungere Besozi Mix Crema Smart all'acqua fredda mescolando. La crema è pronta per l'uso.

'a crema

CREMA PASTICCERA

Sostituire la quantità di farina abitualmente utilizzata con Besozi Mix 'A Crema. Per modificare la consistenza della crema, aumentare o diminuire la quantità di Besozi Mix 'A Crema.





Frutta Candita

Una gamma completamente naturale dove la frutta viene sottoposta ad una canditura che le conferisce stabilità nel tempo e non ne altera le principali caratteristiche organolettiche.

Cubetti Arancio premium
Cubetti Arancio
Cubetti Cedro premium
Cubetti Cedro
Ananas a segmenti
Pasta d'Arancio
Filetti d'Arancio



Frutta Disidratata

Una gamma di frutta disidratata naturalmente, una perfetta combinazione di gusto e dolcezza. Prodotti dal sapore bilanciato senza coloranti e conservanti aggiunti.

Frutti Rossi
Frutti di Bosco
Albicocca
Pera



Marroni

I Marroni Canditi, tutti di primissima qualità, vengono prima lessati poi sottoposti a canditura - un lungo processo che consiste nella loro immersione in acqua zuccherata per giorni - per far cedere il proprio contenuto di acqua e arricchirsi di zuccheri, assumendo una particolare colorazione scura.



Marroni Piemonte grossi
Marroni Piemonte medi
Marroncini Piemonte
Marroni Napoli grossi
Marroni Napoli medi
Marroni Rottame selezionato
Marroni a pezzi colati
Crema di Marroni





ITALMILL S.p.A.

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



La nostra Mission:

Fare bene il nostro lavoro
per servire al meglio i nostri clienti
e diventare leader nei prodotti
innovativi per il bakery.

Molini Besorri Marzoli

SOCIETÀ DI CAPITALI FONDATA A MILANO NEL 1911