



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.





Antica Tradizione, la Farina dei Maestri i 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 Marcozzi 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.

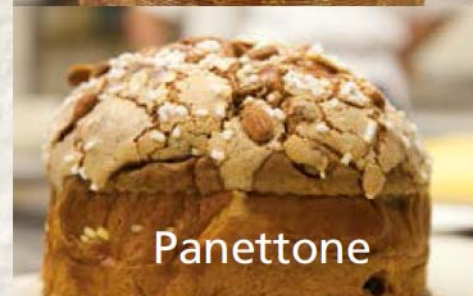
Vi presentiamo le ricette dei Maestri AMPI con la farina Antica Tradizione Lievitati.



Veneziana



Bussolà



Panettone



Pandoro



Torta delle Rose



Colomba

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 capitolati 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.



Forte



Frozen



Croissant



Sfoglia



Torte



Biscotto



Le classiche farine per tutte le lavorazioni!



Oro lieviti



Argento



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.

