

BAKINGTM
CENTER

LESAFFRE 

Incontro tecnico

Idee per una vetrina natalizia esclusiva




LIVENDO®


IBIS®


inventis®
RELEASE YOUR CREATIVITY

Idee per il fine anno

- ❖ **Prodotti alternativi alle solite proposte**
- ❖ **Prodotti salati**
- ❖ **Prodotti dolci**

Se hai delle domande utilizza la chat

Preparazione Starter LV2



Farina	5kg
Acqua a 35°C	2,75L
Sale	75gr
Starter LV2	25gr
Sciogliere lo starter nell'acqua	
Impastare 3+5	
Lievitazione 15-18 ore a 25°C	

Se hai delle domande utilizza la chat

Pane al farro



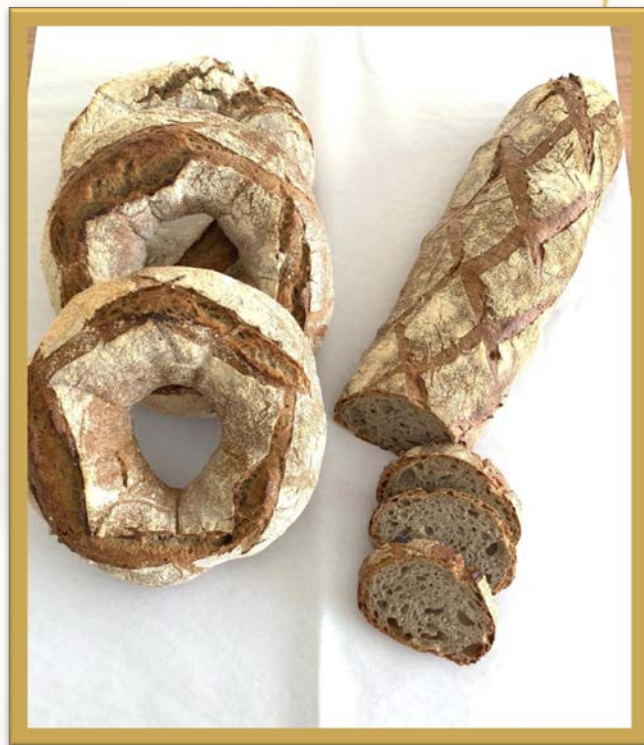
Se hai delle domande utilizza la chat

Pane al farro

Impasto	
Farina di farro	50
Farina integrale di farro	50
Sale	2
Acqua	80
Lievito	1
Starter di farro	30
Ibis Top Green	1

Se hai delle domande utilizza la chat

Pane di grano saraceno



Se hai delle domande utilizza la chat

Pane di grano saraceno

Impasto	
Farina Tipo 1	80
Farina di grano saraceno	20
Sale	2
Acqua	80
Lievito	0,5
Starter	40
Ibis Top Green	1

Se hai delle domande utilizza la chat

Pane di castagne



Se hai delle domande utilizza la chat

Pane di castagne

Impasto	
Farina Tipo 1	75
Farina di castagne	25
Sale	2
Acqua	80
Lievito	1,5
Starter	40
Ibis Top Green	1

Se hai delle domande utilizza la chat

Pane al taglio



Se hai delle domande utilizza la chat

Pane al taglio

Impasto	
Farina Tipo 1	90
Farina di segale	5
Farina di farro integrale	5
Acqua	75
Lievito	0,5
Starter	50
Sale	2

Se hai delle domande utilizza la chat

Pane di segale



Se hai delle domande utilizza la chat

Pane di segale

Impasto	
Farina	70
Farina di segale scura	30
Acqua	65
Sale	2
Lievito	2,5
Starter di segale	25
Ibis Top Green	1

Se hai delle domande utilizza la chat

Pane di segale

Preparazione per il tigrato	
Farina di segale	100
Acqua	120
Crème de Levain	10
Sale	1,5

Se hai delle domande utilizza la chat

Pane di campagna **(per forma e decorazione)**

Impasto	
Farina	90
Farina di segale scura	10
Acqua	65
Sale	2
Lievito	2,5
Ibis Top Green	0,5

Se hai delle domande utilizza la chat

Panettone gastronomico

Impasto	
Farina	30
Farina integrale	70
Acqua	65
Sale	2
Lievito	2
Ibis Top Green	0,5

Se hai delle domande utilizza la chat

Corona sfogliata

Impasto	
Farina W350	100
Acqua	45
Uova	5
Lievito osmotollerante	4
Zucchero	12
Burro	5
Ibis Top Green	1
Sale	2
Burro per sfoglia	25% / impasto

Se hai delle domande utilizza la chat

Croissant cioccolato

Impasto	
Farina W350	100
Acqua	45
Uova	5
Lievito osmotollerante	4
Zucchero	12
Burro	5
Cacao	4
Ibis Top Green	1
Sale	1,5
Burro per sfoglia	25% / impasto

Se hai delle domande utilizza la chat

Manele

Impasto	
Farina W350	100
Acqua	30
Uova	20
Lievito osmotollerante	4
Zucchero	25
Burro	30
Ibis Top Green	1
Sale	1,5

Se hai delle domande utilizza la chat

Domande e risposte

Se hai delle domande utilizza la chat



BAKINGTM
CENTER

LESAFFRE 

***Grazie della vostra attenzione
e auguri di buone feste!***