



BESOZZI ORO
Per il tuo benessere.

*0% zuccheri aggiunti
100% buoni*

La bontà si libera dallo zucchero.
una gamma completa di semilavorati per pasticceria.





0% zuccheri aggiunti 100% buoni.

Abbiamo selezionato le migliori materie prime per il benessere dei tuoi clienti, per preparare insieme a te ogni giorno una ricca gamma di prodotti senza zuccheri aggiunti, che non rinunciano a dolcezza e bontà.

Con i nuovi prodotti della linea *Besozzi Oro per il tuo benessere*, potrai aiutarli a controllare la quantità di calorie assunte, all'interno di una sana alimentazione e di una dieta equilibrata.



Croissant senza zuccheri aggiunti

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

CROISSANT

Croissant senza zuccheri aggiunti	kg	1,000
Acqua	lt	0,380
* Lievito di birra	kg	0,060
Mélange o Margarine Next	kg	0,300

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.

BRIOCHE

Croissant senza zuccheri aggiunti	kg	1,000
Mélange o Margarine Next	kg	0,050
Acqua	kg	0,400
* Lievito di birra	kg	0,060

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 brioche e far lievitare a 27°/30°C per 90 minuti. Lucidare, guarnire e cuocere per 18/20 minuti a 200°C.

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

BESOZZI ORO
Per il tuo benessere.

0% zuccheri aggiunti.
100% buoni

L a b o n t à s i l i b e r a d a l l o z u c c h e r o

Pan di Spagna senza zuccheri aggiunti

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

PAN DI SPAGNA

Pan di Spagna senza zuccheri aggiunti	kg	1,000
Uova	kg	0,600
Acqua	lt	0,200

Montare gli ingredienti in planetaria a media velocità per 5/7 minuti.

Utilizzare l'impasto ottenuto come d'abitudine.

TORTA MARGHERITA

Pan di Spagna senza zuccheri aggiunti	kg	1,000
Uova	kg	0,750
Mélange o Margarine Next	kg	0,250
Acqua	kg	0,050

Sciogliere la mélange o margarina e incorporare a spatola nel pan di spagna montato. Utilizzare l'impasto ottenuto come d'abitudine.



L a b o n t à s i l i b e r a d a l l o z u c c h e r o

Torte da Forno senza zuccheri aggiunti

Mix molto versatile, la sua formulazione è studiata per assicurare un alto livello qualitativo nella produzione di plum cake, muffin, zuccotti e torte di qualunque tipo senza zuccheri aggiunti.

PLUM CAKE

Torte da Forno senza zuccheri aggiunti	kg	1,000
Uova intere	kg	0,500
Mélange o Margarine Next	kg	0,500
Aromi		

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.

MUFFIN

Torte da Forno senza zuccheri aggiunti	kg	1,000
Uova intere	kg	0,500
Olio di arachidi	kg	0,400
Acqua	kg	0,060
Aromi		

Impastare in planetaria Besozzi Oro Torte da Forno con le uova, l'olio e l'acqua. Riempire gli stampi per 3/4 del volume. Cuocere a 190°C per 30 minuti. Dopo cottura cospargere la superficie con sciroppo aromatizzato.

Biscotteria senza zuccheri aggiunti

Per ottimizzare i tempi di lavorazione nella produzione di torte, frolla e biscotti senza zuccheri aggiunti.

FROLLA

Biscotteria senza zuccheri aggiunti	kg	1,000
Uova intere	kg	0,100
Mélange o Margarine Next	kg	0,280

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



L a b o n t à s i l i b e r a d a l l o z u c c h e r o

Crema a Freddo senza zuccheri aggiunti

Per rendere facile e veloce la produzione di crema pasticciera senza zuccheri aggiunti e senza l'utilizzo di uova.

CREMA PASTICCERA

Crema a Freddo senza zuccheri aggiunti	kg	0,350/0,400
Acqua fredda	kg	1,000

Aggiungere 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.

BESOZZI ORO
Per il tuo benessere.

0% zuccheri aggiunti.
100% buoni

www.besozzirobenessere.it

W W W . b e s o z z i o r o b e n e s s e r e . i t



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 Besonni Marnoli
SOCIETÀ DI CAPITALI FONDATA A MILANO NEL 1911