BESOZZI ORO

Da sempre a fianco del pasticciere.

Pasticceria

Haute qualité à la pâtisserie

Italmill

BESOZZI ORO

Haute Qualité à la Pâtisserie

Une large gamme de produits pour toutes les exigences.

L'expérience centenaire de Molini Besozzi Marzoli dans l'utilisation de farines pour pâtes levées fait naître une gamme complète d'articles pour la pâtisserie : des farines aux produits semi-finis en mesure de satisfaire toutes les exigences des artisans, en passant par les pâtes levées, les viennoiseries, les produits cuits au four et les crèmes pâtissières.

La gamme BESOZZI ORO est synonyme d'excellente qualité, tant pour les farines que pour les mélanges pour préparations boulangères. Simple d'utilisation, d'une qualité optimale : elle est signée BESOZZI ORO.

Pour toute sa production, Italmill sélectionne avec soin les meilleures matières premières et fait usage des techniques de production les plus modernes afin de garantir à sa clientèle les normes les plus élevées en matière de qualité, d'hygiène, de sécurité et de respect de l'environnement (conformément aux certifications FSSC 22000, UNI EN ISO 22000, OHSAS 18001, UNI EN ISO 14001).

L'organisation technique et commerciale d'Italmill, toujours à l'écoute des besoins du marché et des exigences de ses clients, offre un service fiable et hautement qualifié.

Italmill®

Le Levain Naturel

Le Processus de Production de ENERVIS

1 Levain Naturel (en italien "pasta madre"), laissée lever spontanément et quotidiennement rafraîchie avec de la farine **Besozzi Oro Antica Tradizione.**

2 Épluchaghe, pour obtenir le cœur du Levain Naturel (en italien "pasta madre"), où ont grandi des levures et des bactéries lactiques

3 "3" Rafraîchissements, avec farine **Besozzi Oro Antica Tradizione**, pour stabiliser et augmenter la quantité de levure disponible

4 Levage,
pour obtenir une excellente pâte finale, prête à être utilisé dans les préparations des pâtes.

5 Le séchage et broyage, pour avoir toujours à disposition et facile à utiliser le levain naturel italien traditionnelle.

6 **ENERVIS**
Levain Naturel
en poudre.
Prêt à l'emploi!

enervis®

Levain Naturel
(en italien "Pasta madre")

Italmill a choisi un levain naturel (en italien « pasta madre »), témoin des traditions artisanales italiennes, qui fait l'objet de recherches constantes et auquel la production Italmill consacre une vive attention et un soin particulier. À partir d'une souche de levain centenaire, en suivant la méthode traditionnelle des rafraichissements, ITALMILL prélève un morceau de ce levain-chef et, en ajoutant uniquement et exclusivement de l'eau et de la farine, opération répétée plusieurs fois, (premier rafraîchissement avec repos de 24 heures, suivi de 3 rafraîchissements - avec repos de 4 heures), obtient une pâte dotée d'une concentration optimale de levures naturelles et de lactobacilles, qui sera ensuite séchée puis moulue pour créer ENERVIS. ENERVIS: le levain naturel (en italien « pasta madre ») en poudre optimisée pour la production de toutes les pâtes levées, en partant directement d'une pré-pâte.

L'utilisation d'ENERVIS confère :
- à la pâte : une excellente élasticité,
- au produit fini : une digestibilité élevée, une saveur, un arôme, une fragrance et une conservation propres au levain naturel.

Ingrédients : levain naturel (en italien « pasta madre ») de farine de blé tendre type « 0 » en poudre.

DOSE D'UTILISATION :
150 g pour 1 000 g de farine.

+ Saveur
+ Digestibilité
+ Fragrance et arôme
+ Conservation caractéristique de levain naturel

Italmill®

Pour produire panettoni, pandoro et toutes les confections à pâte levée traditionnelles, à levain naturel.

SECUNDUM NATURAM®

MOLINI BESOZZI MARZOLI

1911 ®

Antica Tradizione, la Farine des Maîtres Pâtissiers !

Accademia Maestri Pasticceri Italiani

Antica Tradizione Lievitati, farine d'excellence pour la confection à pâte levée traditionnelles.

Le panettone est né dans la ville de Milan et, depuis le début du siècle dernier, la farine BESOZZI ORO produite dans le moulin de Milan, Via Adige, a été reconnu comme l'ingrédient indispensable des artisans pâtissiers qui offrent ainsi à leur clientèle un produit de qualité supérieure.

Dans les années 50, tous les professionnels des plous renommés industries de la pâtisserie, tels que Motta ou Alemagna, aussi que tous les artisans des la boulangerie avait, dans leur entrepôts, la farine Besozzi Oro pour le produits de Noël ou de Pâques. Le secret de notre succès? Ne jamais se contenter de simples résultats, mais maintenir, année après année, cette étroite collaboration avec nos Maîtres pâtissiers, afin que les particularités de notre farine soient sans cesse conformes aux attentes des professionnels les plus exigeants.

La farine Besozzi Oro **Antica Tradizione Lievitati** est soumise, en permanence, à un contrôle de qualité rigoureux : chaque lot de farine est testé par un Maître pâtissier qui signe le Certificat de qualité correspondant.

Italmill®

Antonio Campeggio

Maurizio Colenghi

Gino Fabbri

Claudio Marcozzi

Giovanni Pina

Paolo Sacchetti

Antica Tradizione et les Maîtres Pâtissiers

La collaboration avec l'« Accademia Maestri Pasticceri Italiani » (AMPI) a donné naissance à **Antica Tradizione Lievitati** qui, grâce à son expérience centenaire, rime aujourd'hui avec qualité absolue et résultat garanti.

Voici quelques recettes des Maîtres artisans de l'AMPI, toutes réalisées avec la farine **Antica Tradizione Lievitati**.

Veneziana

Bussolà

Panettone

Pandoro

Torta delle Rose

Colomba

Les Recettes des Maîtres Pâtissiers

Accademia Maestri Pasticceri Italiani

Veneziana aux figues et pignons - Antonio Campeggio

RECETTE INDICATIVE

1ère PÂTE		
Levain naturel	g	1 050
Eau	g	1 500
Sucre	g	900
Jaunes d'œufs	g	1 000
Farine **Antica Tradizione Lievitati**	g	4 000
Beurre	g	1 300
TOTAL	g	9 750

Mettre le sucre et l'eau à 22°C dans le pétrin, puis mélanger le tout jusqu'à obtenir un sirop. Ajouter enfin la farine et la levure. Une fois la pâte formée, incorporer le beurre en pommade et les jaunes d'œufs. Travailler la pâte jusqu'à ce qu'elle soit lisse, sans être trop translucide. Le pétrissage ne doit pas excéder 25 min. Laisser lever pendant 10 à 12 heures à 25°C.

2ème PÂTE		
1ère pâte	g	9 750
Farine **Antica Tradizione Lievitati**	g	1 000
Sucre	g	1.000
Miel	g	300
Jaunes d'œufs	g	1 000
Beurre	g	1 700
Sel	g	75
Malt	g	50
Zeste d'orange	g	20
Zeste de citron	n	1
Gousse de vanille	n	1
Figues sèches	g	2 700
Pignons	g	200
Graines de fenouil	g	100
TOTAL	g	9 750

Mélanger la farine avec les zestes de citron et d'orange, le malt et la gousse de vanille. Après 18 min environ, une fois la pâte lisse et élastique, ajouter le sucre, le miel, puis le sel et une petite quantité de jaunes d'œufs. Mélanger efficacement, puis incorporer le beurre et le reste des jaunes d'œufs. Enfin, ajouter les pignons, les graines de fenouil et les figues sèches préalablement blanchies durant 4 min dans une eau bouillante, puis détaillées en dés de 1 cm environ.
Faire reposer la pâte pendant 30 min à 30°C ; puis façonner et laisser lever à 30°C, jusqu'à ce qu'elle atteigne les bords du moule.
Glacer, saupoudrer le centre d'amandes effilées et couronner le tout de sucre glace.

GLAÇAGE (amaretto)		
Amandes amères décortiquées	g	250
Amandes douces entières	g	150
Noisettes grillées	g	100
Sucre	g	800
Cacao	g	20
Farine de maïs	g	50
Fécule de pomme de terre	g	50
Blancs d'œufs	g	300
TOTAL	g	1720

Moudre finement les ingrédients à sec, ajouter les blancs d'œufs et mélanger dans un mixeur planétaire. Utiliser le glaçage après un jour de maturation de préférence.

Italmill®

Bussolà Bresciano - Maurizio Colenghi

RECETTE INDICATIVE

1ère PÂTE		
Farine **Antica Tradizione Lievitati**	g	1 500
Sucre	g	250
Beurre	g	50
Jaunes d'œufs	g	180
Levure de bière	g	50
Levain naturel	g	500
Eau	g	300
TOTAL	g	2830

Malaxer tous les ingrédients ensemble, à l'exception du beurre, jusqu'à réaliser une pâte élastique, légère et soyeuse. Laisser lever pendant 4 heures à 28/30°C.

2ème PÂTE		
Pâte 1	g	2 830
Farine **Antica Tradizione Lievitati**	g	600
Saccharose	g	180
Beurre frais	g	90
Jaunes d'œufs	g	180
Eau	g	450
TOTAL	g	4330

Pétrir la première pâte avec tous les ingrédients jusqu'à ce que la pâte devienne sèche mais élastique. Laisser lever pendant 2 heures à 28/30°C.

ÉMULSION		
Sucre glace	g	240
Beurre frais	g	850
TOTAL	g	1090

PÂTE FINALE		
Pâte 2	g	4 330
Farine Antica Tradizione Lievitati	g	400
Saccharose	g	300
Beurre frais	g	300
Œufs entiers	g	360
Sel	g	20
Gousse de vanille	n	1
Émulsion	g	1 090
TOTAL	g	6 800

Pétrir l'ensemble des ingrédients jusqu'à ce que la pâte obtenue soit élastique, légère et soyeuse, puis ajouter l'émulsion progressivement.
Laisser reposer dans une étuve pendant 40 min.
Façonner selon la taille souhaitée et faites lever la pâte pendant 10 à 12 heures à 28/30°C.
Faire cuire à 160/170°C pendant 30 min pour des pièces de 0,5 kg ou 50 min pour des pièces de 1 kg.

BESOZZI ORO

Les Recettes des Maîtres Pâtissiers

Accademia Maestri Pasticceri Italiani

Panettone - Gino Fabbri

RECETTE INDICATIVE

1ère PÂTE

Farine **Antica Tradizione Lievitati**	g	5 000
Levain naturel	g	1 100
Eau	g	2 400
Jaunes d'œufs	g	300
Sucre	g	1 250
Malt	g	100
Beurre	g	1 600
TOTAL	g	11 750

Versez le sucre dans le pétrinavec l'eau tiède, ajouter la farine suivie la levure, puis après 10 à 15 min le beurre mou et les jaunes d'œufs.
Laisser travailler la pâte jusqu'à ce qu'elle devienne lisse. L'opération ne doit pas dépasser 20 à 25 min.
Laisser lever pendant 12 heures à 28°C ou jusqu'à ce que l'appareil triple de volume.

2ème PÂTE

1ère pâte	g	11 750
Sucre	g	1 000
Miel d'acacia	g	300
Beurre	g	1 500
Jaunes d'œufs	g	1 000
Sel	g	35
Écorces d'orange confite	g	900
Raisins secs australiens	g	900
Beurre de cacao	g	100
Gousse de vanille	n	5
Zestes d'oranges	n	4
TOTAL	g	17 600

Pétrir la première pâte en y ajoutant le sucre, jusqu'à ce qu'elle devienne lisse et sèche. L'opération ne dure que 15 min environ.
Ajouter alors le sel jusqu'à absorption, puis incorporer le beurre en pommade et, une fois absorbé à son tour, verser les jaunes d'œufs.
Mélanger correctement et vérifier l'homogénéité de la pâte.

Incorporer la vanille et le zeste d'orange ayant macéré tout une nuit dans le beurre de cacao, préalablement fondu au micro-onde ; pétrir à nouveau jusqu'à former une pâte lisse et homogène.
Incorporer les cubes d'orange confite et les raisins secs en les répartissant uniformément.
Une fois incorporés, fermer le pétrin.
Le pétrissage ne doit pas excéder 50 à 55 min.
Diviser et laisser reposer dans une étuve pendant 30 min environ à 28°C.
Faire tourner, placer la préparation dans les moules et laisser lever durant 5 à 7 heures en fonction de la température.
Glacer ou couper en fonction du produit final désiré.
Enfourner dans un four à chaleur tournante à 165°C environ, en veillant à ce que le cœur du panettone ne dépasse pas 90°C.
Sortir du four et laisser refroidir à l'envers pendant 6 à 8 heures.

Italmill®

Pandoro - Claudio Marcozzi

RECETTE INDICATIVE

1ère PÂTE - 19 h

Farine **Antica Tradizione Lievitati**	g	400
Levain naturel	g	200
Eau	g	190
TOTAL	g	790

Pétrir et laisser lever jusqu'au lendemain matin à 27/30°C.

2ème PÂTE - 7 h

1ère pâte	g	790
Farine **Antica Tradizione Lievitati**	g	450
Eau	g	220
TOTAL	g	1 460

Pétrir, laisser lever à 27/30°C durant au moins 3 heures, ou jusqu'à ce que la pâte double de volume.

3ème PÂTE - 10 h

2ème pâte	g	1 460
Œufs entiers	g	400
Farine **Antica Tradizione Lievitati**	g	500
Sucre	g	300
Beurre	g	300
TOTAL	g	2 960

Pétrir la levure avec la farine et les œufs. Laisser sécher, ajouter le sucre et enfin le beurre. Laisser lever à 27/30°C pendant 3 à 4 heures jusqu'à ce que l'appareil double de volume.

LA BIGA - 12 h

Levure de bière	g	20
Farine **Antica Tradizione Lievitati**	g	600
Œufs entiers	g	400
Sucre	g	150
Malt	g	40
TOTAL	g	1 210

Pétrir les ingrédients jusqu'à ce que la pâte devienne sèche, puis laisser reposer dans une étuve à 27°C.

4ème PÂTE - 14 h / 15 h

3ème pâte	g	2 960
Farine	g	900
Œufs entiers	g	400
Sucre	g	200
Biga	g	1 210
Beurre	g	500
TOTAL	g	6 170

Prendre la 3ème pâte et pétrir avec la farine et les œufs. Faire sécher la pâte, puis ajouter le sucre, ensuite la biga et enfin le beurre. Laisser lever à 27/30°C pendant 2 heures jusqu'à ce que la préparation double de volume.

PÂTE FINALE - 17 h

4ème pâte	g	6 170
Farine Antica Tradizione Lievitati	g	3 300
Œufs	g	2 500
Sucre	g	1 600
Miel	g	300
Sel	g	60
Beurre	g	3 000
Beurre de cacao	g	300
Gousse de vanille	n	10
Zestes d'oranges	n	5
TOTAL	g	17 250

Prendre la pâte précédente et la pétrir avec la farine et la moitié des œufs pour former une nouvelle pâte, puis ajouter le restant des œufs, le sucre, le beurre fouetté et aromatisé, le beurre de cacao râpé, puis enfin le sel.
Laisser reposer l'appareil obtenu pendant 30 min environ, puis former les morceaux désirés et mettez chacun d'eux dans un moule. Laissez lever pendant environ 10 heures et cuire au four à 170°C pendant 40 min.

BESOZZI ORO

Torta delle Rose - Giovanni Pina

RECETTE INDICATIVE

1ère PÂTE

Farine **Antica Tradizione Lievitati**	g	500
Levure pressée	g	40
Lait (à 24/26°C)	g	250
TOTAL	g	790

Pétrir la pâte jusqu'à obtenir une masse lisse, laisser lever à 26°C jusqu'à ce qu'elle ait triplé de volume.

2ème PÂTE

1ère pâte	g	790
Œufs	g	150
Farine **Antica Tradizione Lievitati**	g	250
TOTAL	g	1 190

Pétrir la pâte jusqu'à obtenir une masse lisse, laisser lever à 26°C jusqu'à ce qu'elle ait triplé de volume.

3ème pâte

2ème pâte	g	1 190
Œufs	g	100
Jaunes d'œufs	g	80
Beurre	g	75
Sucre	g	75
Farine **Antica Tradizione Lievitati**	g	250
TOTAL	g	1 770

Pétrir la pâte jusqu'à obtenir une masse lisse, laisser lever à 26°C jusqu'à ce qu'elle ait triplé de volume.

PÂTE FINALE

3ème pâte	g	1 770
Farine **Antica Tradizione Lievitati**	g	4 000
Œufs	g	1 250
Jaunes d'œufs	g	750
Eau	g	500
Beurre	g	1 000
Sucre	g	800
Sel	g	60
Miel d'acacia	g	200
TOTAL	g	10 330

Pétrir la farine avec la troisième pâte, les œufs et une partie de l'eau. Après environ 20 min, la pâte deviendra élastique. Introduire une partie des jaunes d'œufs, le sucre et le sel mouillés avec une partie de l'eau, et le miel.
Attendre que la pâte redevienne consistante avant l'ajout de chaque ingrédient.
Ajouter les jaunes d'œufs et l'eau restants, le beurre ramolli, en attendant toujours que la pâte redevienne consistante avant l'ajout d'un ingrédient.
Laisser lever pendant 6 à 7 heures à 20/22°C.

FEUILLETAGE :
Divisez la pâte en trois parts égales et laissez durcir au frais. Incorporer 500 g de beurre dans chaque portion de pâte obtenue, en pliant en 3 à raison de 3 tours chaque fois, soit 9 fois au total.
Étaler la pâte ainsi obtenue jusqu'à former des rectangles d'une épaisseur de 5 mm. Étendre sur chaque rectangle de pâte une fine couche de beurre mou, rouler la pâte sur elle-même afin de former un cylindre de 5 cm de diamètre. Couper des rondelles d'une hauteur de 4 cm et les disposer dans un moule à panettone bas, à une distance de 2 cm l'une de l'autre.
Laisser lever pendant 5 à 6 heures à 28°C.
Cuire à 180°C en maintenant la valve fermée.

Colomba - Paolo Sacchetti

RECETTE INDICATIVE

1ère PÂTE

Farine Antica Tradizione Lievitati	g	4 000
Sucre	g	1 250
Beurre	g	1 250
Eau	g	2 100
Jaunes d'œufs	g	400
Levain naturel	g	1 100
Malt	g	100
Levure de bière	g	5
TOTAL	g	10 205

Verser le sucre et le malt dans le pétrin, ainsi que l'eau, puis faire fondre le tout.
Ajouter la farine suivie du levain naturel et de la levure de bière.
Pétrir afin d'obtenir une pâte lisse et sèche, incorporer alors les jaunes d'œufs puis, en dernier lieu, le beurre préalablement ramolli.
Faire lever la pâte à 28 / 30°C pendant 10 à 12 heures jusqu'à ce qu'elle triple de volume.

2ème PÂTE

1ère pâte	g	10 205
Farine Antica Tradizione Lievitati	g	1 000
Eau	g	500
Sucre	g	1 000
Miel	g	250
Beurre	g	1 750
Sel	g	35
Jaunes d'œufs	g	1 300
Dés d'orange confite	g	2 000
Gousses de vanille	n	4
TOTAL	g	18 050

Pétrir la farine avec l'eau et la première pâte, jusqu'à ce que l'appareil obtenu soit lisse et sec.
Ajouter ensuite le sucre et le miel, laisser sécher la pâte et mettre le sel.
Lorsque la pâte est à nouveau lisse et sèche, incorporer dans l'ordre les jaunes d'œufs, le beurre et les arômes.
Lorsque la pâte est sèche et retrouve de la consistance, ajouter enfin les fruits pour finir.
Laisser reposer 40 à 50 min dans un endroit chaud. Répartir la pâte dans plusieurs moules et laisser lever.
Laisser se former, hors de la cellule, une fine pellicule un peu plus sèche, glacer et enfourner à 180°C en maintenant la valve fermée.
Faire refroidir les colombes à l'envers pendant 6 à 8 heures au moins.

GLAÇAGE DES COLOMBES

Amandes entières	g	750
Noyaux d'abricot	g	250
Noisettes	g	500
Sucre	g	4 000
Cacao	g	100
Farine de maïs	g	100
Fécule de pomme terre	g	100
Blancs d'œufs	g	1 500
TOTAL	g	7 300

Après avoir moulu le tout finement, ajouter les blancs d'œufs et bien mélanger.

Italmill®

BESOZZI ORO®

Farines Besozzi Oro pour la Pâtisserie

Six farines, chacune conçue pour une production spécifique.

Les farines Besozzi Oro destinées à la pâtisserie sont nées au début des années 1900 dans le moulin de la Via Adige à Milan, et sont issues de l'étroite collaboration entre son fondateur Cesare Besozzi et les meilleurs Maîtres pâtissiers italiens.
Depuis lors, la technologie de production et les exigences de la clientèle ont profondément changé, cependant la qualité et la fiabilité des produits Besozzi Oro sont restées inchangées. En réalité, toutes les farines Besozzi Oro sont régulièrement testées afin d'évaluer leur capacité à être produites. Ces tests sont effectués dans le respect d'un cahier des charges précis, de façon à vérifier les principales caractéristiques du produit fini.
Ainsi, les pâtissiers qui utilisent les farines Besozzi Oro sont assurés de de la qualité constante de ce produit et du succès du résultat obtenu.

Forte

Frozen

Croissant

Sfoglia

Torte

Biscotto

Farines traditionnelles pour toutes vos préparations !

Oro lieviti

Argento

RECETTE DU PANETTONE DE MILAN (procédé traditionnel)

Première pâte

Farine **Oro Lieviti**	g	5 500
Levain naturel	g	1 800
Eau	g	3200
Beurre	g	1 800
Sucre	g	1 050
Jaunes d'œufs	g	950

Pétrir tous les ingrédients jusqu'à obtenir une pâte lisse et sèche. Mettre la pâte dans un baquet et le placer en cellule à 26/27°C. Au bout de 13 heures environ, le volume de la pâte doit tripler de volume.

Deuxième pâte

Farine **Oro Lieviti**	g	2 800
Beurre	g	1 800
Sucre	g	1 950
Jaunes d'œufs	g	1 400
Eau	g	600
Sel	g	60
Fruits	g	4 200

Pétrir la pré-pâte avec la farine, l'eau et le sel, jusqu'à ce que la pâte soit parfaitement liée. Ajouter ensuite les jaunes d'œufs, le sucre et le beurre tout en poursuivant le pétrissage pour parvenir à une pâte lisse et sèche. Enfin, incorporer les fruits. La température de la pâte doit être de 26 à 27°C. Placer la pâte obtenue dans un baquet et laisser reposer dans une cellule de levain pendant 60 min à 30 / 32°C avec un taux d'humidité de 75 %. Au cours de cette phase de préparation, la pâte doit seulement monter. Puis, diviser et arrondir la pâte selon le poids souhaité. Disposer les morceaux dans des moules et faire lever à 30 / 32°C, avec un taux d'humidité à 75 %, pendant 3 heures environ. Laisser sécher la surface, la brosser et insérer une noix de beurre. Cuisson : 60 min pour des pièces de 1 000 g, 45 min pour 750 g et 30 min pour 500 g, à 175 / 180°C.

N.B : les temps de cuisson recommandés sont approximatifs et dépendent de l'équipement utilisé.

Italmill®

MOLINI BESOZZI MARZOLI
1911
®

Mix Lievitati recettes indicatives

RECETTE INDICATIVE :

Conforme au décret ministériel italien du 22 juillet 2005 relatif à la « Réglementation de la production et à la vente de produits pâtissiers cuits au four ».

PANETTONE / COLOMBA / VENEZIANA

PRÉ-PÂTE

Mix **Lievitati**	kg	1,200
Levain naturel **Enervis**	kg	0,260
Eau	kg	0,800
Beurre	kg	0,400
Farine **Antica Tradizione Lievitati**	kg	0,300
Jaunes d'œufs	kg	0,200
Levure de bière	kg	0,002
Total	kg	3,162

Pétrir tous les ingrédients, à l'exception du beurre, jusqu'à obtenir une pâte lisse et sèche. Ensuite, ajouter le beurre (température finale de la pâte 27°C). Laisser lever la pâte dans une cellule à 27/29°C, avec un taux d'humidité à 75 %, pendant 3 heures environ, jusqu'à ce que son volume quadruple*.

*Contrôle 1er levain

PÂTE

PRÉ-PÂTE	kg	3,162
Mix **Lievitati**	kg	0,800
Beurre	kg	0,350
Sucre	kg	0,300
Jaunes d'œufs	kg	0,300
Eau	kg	0,120
Raisins secs	kg	0,600
Écorces de citron confit **Fructus**	kg	0,250
Écorces d'orange confite **Fructus**	kg	0,350
Arômes		au besoin
Total	kg	6,232

Pétrir la pré-pâte, le Besozzi Mix Lievitati et l'eau pendant environ 20 à 25 min, jusqu'à l'obtention d'une pâte lisse et sèche. Ajouter le sucre puis, une fois celui-ci bien absorbé, les jaunes d'œufs, le beurre et les fruits (température finale de la pâte 30°C). Placer l'appareil obtenu dans une cellule pendant 45 à 60 min. Diviser, façonner et disposer dans des moules. Laisser lever la pâte dans une cellule à 30°C environ, avec un taux d'humidité à 75 %, pendant 5 heures environ, jusqu'à ce que les moules soient entièrement couverts.

lievitati

Conçu pour la production de confections à base de pâte levée traditionnelles, mélange de choix, réalisé à partir des meilleures matières premières, qui, intégré au levain Enervis, garantit l'excellente qualité du produit fini.

Besozzi Mix Lievitati
existe aussi en version
SANS ARÔMES NI ŒUFS
et en version
VEGAN !

gran lievitati

Conçu pour la production de confections à base de pâte levée traditionnelles, un mélange complet de levain naturel (en italien « pasta madre »), garantit l'excellente qualité du produit fini.

Italmill®

RECETTE INDICATIVE :

Conforme au décret ministériel italien du 22 juillet 2005 relatif à la « Réglementation de la production et à la vente de produits pâtissiers cuits au four ».

PANETTONE / COLOMBA / VENEZIANA

PRÉ-PÂTE

Mix **Gran Lievitati**	kg	1,000
Eau	kg	0,500
Beurre	kg	0,200
Jaunes d'œufs	kg	0,100
Levure de bière	kg	0,001
Total	kg	1,801

Pétrir tous les ingrédients, à l'exception du beurre, jusqu'à obtenir une pâte lisse et sèche. Ensuite, ajouter le beurre.
Laisser lever la pâte dans une cellule à 27/30°C, pendant 10/12 heures environ, jusqu'à ce que son volume quadruple*.

*Contrôle 1er levain

PÂTE

PRÉ-PÂTE	kg	1,801
Farine **Antica Tradizione Lievitati**	kg	0,300
Eau	kg	0,050
Sucre	kg	0,300
Jaunes d'œufs	kg	0,150
Beurre	kg	0,200
Fruits confits **Fructus** et / ou raisins secs	kg	0,700
Arômes		au besoin
Total	kg	3,501

Pétrir la pré-pâte, la farine et l'eau jusqu'à l'obtention d'une pâte lisse et sèche. Ajouter le sucre puis, une fois celui-ci bien absorbé, les jaunes d'œufs, la matière grasse, les arômes et enfin, le fruit. (température finale de la pâte 25/28°C).
Placer l'appareil obtenu dans une cellule pendant 45 à 60 min. Diviser, façonner et disposer dans des moules. Laisser lever la pâte dans une cellule à 27/30°C environ, avec un taux d'humidité à 70/80%, pendant 5 heures environ, jusqu'à ce que les moules soient entièrement couverts.
Lorsqu'une fine pellicule plus sèche se forme en surface, cuire comme à l'accoutumée et laisser refroidir les panettoni à l'envers.

RECOMMANDATIONS D'ÉTIQUETAGE DESTINÉES AU PUBLIC - du produit fini réalisé selon la recette détaillée ci-dessus

Ingrédients : farine de blé tendre type « 0 », fruits confits/chocolat /etc., eau, sucre, beurre, jaune d'œuf, levain naturel (en italien « pasta madre ») de farine de blé tendre type « 0 », émulsifiant : E471, lait écrémé, sel, dextrose, arômes.

Mix Lievitati recettes indicatives

PANDORO

PRÉ-PÂTE (11 h)

Mix **Lievitati**	kg	0,700
Levain naturel **Enervis**	kg	0,130
Œufs entiers	kg	0,400
Eau	kg	0,100
Beurre	kg	0,050
Levure de bière	kg	0,010
Total	kg	1,390

Pétrir tous les ingrédients, à l'exception du beurre, jusqu'à obtenir une pâte lisse et sèche. Incorporer ensuite le beurre. Faire lever dans une cellule à 27/30°C pendant 5 heures environ.

BIGA (14 h)

Farine **Oro Lieviti***	kg	0,150
Œufs entiers	kg	0,100
Levure de bière	kg	0,005
Total	kg	0,255

Pétrir et faire lever dans une chambre de pousse à 27/30°C pendant 2 heures environ.

PÂTE (16 h)

PRÉ-PÂTE + BIGA	kg	1,645
Mix **Lievitati**	kg	0,300
Beurre	kg	0,400
Sucre	kg	0,250
Eau	kg	0,030
Œufs	kg	0,025
Beurre de cacao	kg	0,040
Arôme pandoro		au besoin
Total	kg	2,690

Pétrir la pré-pâte, la biga, le Besozzi Mix Lievitati, l'eau et les œufs pour obtenir une pâte lisse et sèche. Ajouter le sucre peu à peu ; une fois celui-ci bien absorbé, compléter avec le beurre, le beurre de cacao et l'arôme pandoro. Mettre le tout pendant 60 min dans une cellule à 30°C environ. Diviser l'appareil, l'enrouler, puis le placer dans les moules prévus à cet effet et faire lever pendant 10 à 11 heures dans une cellule à 26/28°C ayant un taux d'humidité de 75 %, jusqu'à ce que les moules soient totalement couverts. Cuire de manière habituelle.

PANETTONE e CIAMBELLONE GENOVESE

PRÉ-PÂTE

Mix **Lievitati**	kg	1,200
Levain naturel **Enervis**	kg	0,500
Eau de fleur d'oranger	kg	0,800
Levure de bière	kg	0,002
Farine **Oro Lieviti***	kg	0,300
Œufs entiers	kg	0,100
Beurre ou Mélange Nextra	kg	0,300
Total	kg	3,202

Pétrir le Besozzi Mix Lievitati, l'Enervis, l'eau, la farine, la levure de bière ainsi que les œufs. Lorsque la pâte devient lisse et sèche, ajoutez le beurre. (température finale de la pâte 27°C).
Laisser lever pendant 12 heures environ dans une cellule à 28/30°C avec un taux d'humidité de 80 %, et jusqu'à ce que le volume est quadruplé.

PÂTE

PRÉ-PÂTE	kg	3,202
Mix **Lievitati**	kg	0,800
Œufs entiers	kg	0,200
Sucre	kg	0,200
Beurre ou ***Mélange Nextra***	kg	0,200
Raisins secs	kg	2,000
Fruits confits **Fructus**	kg	0,300
Pignons	kg	0,300
Graines d'anis	kg	0,018
Vanille		au besoin
Total	kg	7,220

Pétrir la pré-pâte, le Besozzi Mix Lievitati et les œufs entiers pour obtenir une pâte lisse et sèche. Ajouter le sucre, le beurre ou le mélange nextra, les arômes, les graines d'anis, les raisins secs, les fruits confits Fructus et les pignons. (température finale de la pâte 27°C). Placer la pâte pendant 90 min environ dans une cellule de levain. Diviser et façonner la pâte ; une fois la fine pellicule plus sèche formée en surface, façonner encore et laisser lever pendant 4 heures dans la cellule de levain à 28°C, sans humidité.
Avant d'enfourner l'appareil, faire une entaille en forme triangle sur la surface du panettone d'une profondeur de 1 cm.
Cuire de manière habituelle.

PANFRUTTO

PRÉ-PÂTE

Mix **Lievitati**	kg	1,800
Levain naturel **Enervis**	kg	0,400
Farine **Oro Lieviti***	kg	0,450
Jaunes d'œufs	kg	0,450
Beurre ou Mélange Nextra	kg	0,300
Eau	kg	0,900
Levure de bière	kg	0,003
Total	kg	4,303

Pétrir tous les ingrédients, à l'exception du beurre ou du mélange, puis, après avoir obtenu une pâte homogène, additionner le beurre ou le mélange.
Mettre la pâte dans un baquet et laisser reposer en cellule à 27°C avec un taux d'humidité à 75 %.
Au bout de 13 heures environ, le volume de la pâte doit quadrupler.

PÂTE

PRÉ-PÂTE	kg	4,303
Mix **Lievitati**	kg	1,200
Fruits**	kg	1,500
Beurre ou ***Mélange Nextra***	kg	0,400
Sucre	kg	0,250
Jaunes d'œufs	kg	0,250
Eau	kg	0,250
Arômes		
Total	kg	8,153

Pétrir la pré-pâte avec le Besozzi Mix Lievitati et les jaunes d'œufs, jusqu'à rendre la pâte homogène.
Ajouter progressivement le sucre, le beurre ou le mélange, ainsi que les arômes. Lorsque la pâte est réalisée, ajouter les fruits **(ananas, banane, raisins secs, orange, fruits des bois, pomme, poire, pêche, abricot, noix, figue, prune, noisette, etc.).
Laisser reposer dans un baquet pendant 40 min à 30/32°C avec un taux d'humidité à 75 %. Façonner la pâte et laisser lever pousser à 30/32°C avec un taux d'humidité à 75 %, pendant 3 heures environ.
Cuire à 180°C pendant 30 minutes pour des pièces de 500 g.

GUBANA

PRÉ-PÂTE

Mix **Lievitati**	kg	1,100
Levain naturel **Enervis**	kg	0,250
Farine **Oro Lieviti***	kg	0,100
Eau	kg	0,650
Levure	kg	0,020
Total	kg	2,120

Pétrir tous les ingrédients jusqu'à obtenir une pâte lisse et sèche. Disposer la pâte dans un baquet et faire lever à 30/32°C, avec un taux d'humidité à 75 %, pendant 2 heures environ.

PÂTE

PRÉ-PÂTE	kg	2,120
Mix **Lievitati**	kg	0,600
Beurre ou ***Mélange Nextra***	kg	0,250
Sucre	kg	0,100
Œufs entiers	kg	0,100
Arômes		
Total	kg	3,170

Pétrir la pré-pâte avec le Besozzi Mix Lievitati et les œufs, puis ajouter progressivement le sucre, le beurre ou le mélange, la grappa et les arômes. La température de la pâte obtenue doit être de 27°C. La placer dans un baquet et laisser reposer dans une cellule de levain pendant 30 minutes à 30/32°C, avec un taux d'humidité à 75 %.

FARCE

Sucre	kg	0,400
Grappa/Rhum	kg	0,250
Biscuits secs émiettés	kg	0,450
Raisins secs	kg	0,200
Fruits confits **Fructus**	kg	0,200
Noix	kg	0,100
Pignons	kg	0,050
Poudre de cacao amer	kg	0,050

Diviser la pâte en plusieurs boules de 400 g, étaler chacune d'elles en formant un rectangle et garnir de 250 g du mélange. Rouler chaque préparation et placer dans un moule en forme d'escargot. Laisser lever dans une cellule de levain à 30/32°C avec un taux d'humidité à 75 %, pendant 3 heures environ. Avant la cuisson, saupoudrer de sucre cristallisé. Cuire à 180/190°C pendant 35 minutes.

* À défaut, utiliser la farine pour croissant

Mix Lievitati recettes indicatives

PAIN AUX RAISINS SECS

PRÉ-PÂTE (la veille au soir)

Mix **Lievitati**	kg	1,200
Levain naturel **Enervis**	kg	0,260
Eau	kg	0,800
Beurre ou ***Mélange Nextra***	kg	0,200
Farine **Oro Lieviti***	kg	0,400
Œufs entiers	kg	0,100
Levure de bière	kg	0,002
Total	kg	2,962

Pétrir tous les ingrédients jusqu'à obtenir une pâte lisse et sèche. Mettre la pâte dans un baquet et laisser lever en cellule à 27/29°C. Au bout de 12 à 13 heures environ, le volume de la pâte doit quadrupler.

PÂTE (le matin)

PRÉ-PÂTE	kg	2,962
Mix **Lievitati**	kg	0,800
Beurre ou ***Mélange Nextra***	kg	0,200
Sucre	kg	0,200
Œufs	kg	0,100
Eau	kg	0,100
Raisins secs	kg	0,600/1,100
Total	kg	4,962/5,462

Pétrir la pré-pâte avec le Besozzi Mix Lievitati, les œufs et l'eau, jusqu'à rendre la pâte homogène. Ajouter ensuite et dans l'ordre le sucre, le beurre ou le mélange, tout en poursuivant le pétrissage pour parvenir à une pâte lisse et sèche. Enfin, incorporer les fruits secs. La température de la pâte obtenue doit être de 26 à 27°C. Transférer la pâte dans un baquet et laisser reposer en cellule de levain pendant 30 à 40 min à 30/32°C, avec un taux d'humidité à 75 %. Au cours de cette phase de préparation, la pâte doit seulement monter. Diviser la pâte et l'arrondir en fonction du poids désiré, et faire lever à 30/32°C avec un taux d'humidité à 75 %, pendant 3 heures environ. Cuire à 190°C pendant 25 minutes pour des pièces de 300 g.

BUSSOLÀ

PRÉ-PÂTE (11 h)

Mix **Lievitati**	kg	1,400
Levain naturel **Enervis**	kg	0,260
Œufs entiers	kg	0,800
Eau	kg	0,200
Beurre ou ***Mélange Nextra***	kg	0,200
Levure de bière	kg	0,020
Total	kg	2,880

Pétrir tous les ingrédients, à l'exception du beurre ou du mélange, jusqu'à obtenir une pâte lisse et sèche. Incorporer ensuite le beurre ou le mélange. Faire lever dans une cellule à 27/30°C pendant 5 heures environ.

BIGA (14 h)

Farine **Oro Lieviti***	kg	0,300
Œufs entiers	kg	0,200
Levure de bière	kg	0,010
Total	kg	0,510

PÂTE (16 h)

PRÉ-PÂTE + BIGA	kg	3,390
Mix **Lievitati**	kg	0,600
Beurre ou ***Mélange Nextra***	kg	0,800
Sucre	kg	0,550
Œufs	kg	0,150
Arômes		
Total	kg	5,490

Pétrir la pré-pâte, le Besozzi Mix Lievitati et les œufs pour obtenir une pâte lisse et sèche. Ajouter ensuite le sucre, le beurre ou le mélange, ainsi que le beurre de cacao. Laisser reposer la pâte à température ambiante pendant 30 min. Couper, façonner et transférer la pâte dans les moules appropriés, puis faire lever pendant 12 heures à 20°C.
Cuire à 180°C pendant 45 minutes pour des pièces de 750 g.

BISCIOLA À PÂTE LEVÉE

PRÉ-PÂTE

Mix **Lievitati**	kg	1,200
Levain naturel **Enervis**	kg	0,200
Farine **Oro Lieviti***	kg	0,300
Jaunes d'œufs	kg	0,100
Eau	kg	0,750
Levure de bière	kg	0,030
Total	kg	2,580

Pétrir tous les ingrédients jusqu'à obtenir une pâte lisse et sèche. La température de la pâte doit être de 27 / 28°C.
Disposer la pâte dans un baquet et faire lever pendant 2 heures à 30/32°C, avec un taux d'humidité à 75 %.

PÂTE

PRÉ-PÂTE	kg	2,580
Mix **Lievitati**	kg	0,800
Figues	kg	0,900
Noix	kg	0,300
Pignons	kg	0,200
Raisins secs	kg	0,900
Œufs entiers	kg	0,200
Sucre	kg	0,150
Beurre ou ***Mélange Nextra***	kg	0,300
Eau	kg	0,050
Arômes		
Total	kg	6,380

Pétrir la pré-pâte avec le Besozzi Mix Lievitati et les œufs, jusqu'à rendre la pâte homogène. Ajouter progressivement le sucre, le beurre ou le mélange, ainsi que les arômes. Enfin, incorporer les fruits. Laissez reposer dans un baquet pendant 20 minutes à 30/32°C avec un taux d'humidité à 75 %. Façonner la pâte et laisser lever à 30/32°C avec un taux d'humidité à 75 %, pendant 2 heures environ.
Cuire à 190°C pendant 25 minutes pour des pièces de 300 g.

CIAMBELLA DOLCE

PRÉ-PÂTE (la veille au soir)

Mix **Lievitati**	kg	1,200
Levain naturel **Enervis**	kg	0,260
Lait	kg	1,000
Farine **Oro Lieviti***	kg	0,300
Levure de bière	kg	0,002
Total	kg	2,762

Pétrir tous les ingrédients jusqu'à obtenir une pâte lisse et sèche. Disposer la pâte dans un baquet et placer en cellule à 27/29°C. Le volume de la pâte doit quadrupler au bout de 12 heures environ.

PÂTE (le matin)

PRÉ-PÂTE	kg	2,762
Mix **Lievitati**	kg	0,800
Beurre ou ***Mélange Nextra***	kg	0,500
Œufs entiers	kg	0,350
Sucre	kg	0,100
Arômes		
Total	kg	4,512

Pétrir la pré-pâte avec le Besozzi Mix Lievitati et les œufs, puis ajouter progressivement le sucre, le beurre ou le mélange, et les arômes.
La température de la pâte doit être de 26/27°C.
Mettre la pâte dans un baquet et laisser reposer pendant 45 minutes à 30/32°C, avec un taux d'humidité à 75 %.
Diviser en fonction du poids souhaité et façonner les gâteaux à la main.
Levain de 2 heures environ à 30/32°C, avec un taux d'humidité à 75 %.
Cuire à 190°C pendant 30 minutes pour des pièces de 500 g.

* À défaut, utiliser la farine pour croissant

Italmill®

RECETTE INDICATIVE :

Besozzi Mix **Glassa**	kg	1,000
Eau	l	0,450

Pétrir tous les ingrédients dans un mixeur planétaire équipé d'une pale de pétrissage, pendant 3 à 4 minutes.

glassa

Afin d'obtenir facilement et rapidement un glaçage uniforme et croquant, idéal pour tous les produits cuits au four.

MOLINI BESOZZI MARZOLI

BM

1911

®

Mix Croissanteria recettes indicatives

croissant gold

Les matières premières sélectionnées participent à la création d'un mélange optimal pour réduire les temps de préparation et garantir un excellent résultat lors à la production du croissant. Un produit semi-fini riche en beurre, polyvalent, indispensable et de grande qualité.

BRIOCHES

Besozzi Mix **Croissant Gold**	kg	1,000
Mélange ou Margarine Nextra CK	kg	0,050
Eau	kg	0,400
✱ Levure de bière	kg	0,060

Pétrir tous les ingrédients, à l'exception du mélange ou de la margarine, jusqu'à obtenir une pâte lisse et sèche. Ensuite, incorporer le mélange ou la margarine. La température finale de la pâte doit être de 26 à 27°C. Laisser reposer la pâte pendant 20 minutes. Façonner les brioches et faire lever à 27/30°C pendant 90 minutes. Garnir une plaque de cuisson, et laisser cuire 18 à 20 minutes, à 200°C.

CROISSANTS

Besozzi Mix **Croissant Gold**	kg	1,000
Eau	kg	0,380
✱ Levure de bière	kg	0,060
Mélange ou Margarine Nextra CS	kg	0,300

Pétrir tous les ingrédients jusqu'à obtenir une pâte lisse et sèche.
La température finale de la pâte doit être de 26 à 27°C. Laisser reposer la pâte pendant 15 à 20 minutes.
Étaler en intégrant le mélange ou la margarine, en pliant une fois en 3, puis une fois en 4.
Façonner les croissants et faire lever à 27/30°C pendant 90 minutes. Décorer et cuire à 200°C pendant 18 minutes environ.

✱ *La quantité de levure de bière peut varier en fonction du temps de levain.*

croissant

Produit polyvalent qui vous permettra de créer des pâtes levées feuilletées d'excellente qualité, légères et savoureuses ; pour une utilisation facile et un résultat garanti.

BRIOCHES

Besozzi Mix **Croissant**	kg	1,000
Mélange ou Margarine Nextra CK	kg	0,100
Œufs entiers	kg	0,050
Eau ou Lait	kg	0,350
✱ Levure de bière	kg	0,060

Pétrir tous les ingrédients, à l'exception du mélange ou de la margarine, jusqu'à obtenir une pâte lisse et sèche. Ensuite, incorporer le mélange ou la margarine. La température finale de la pâte doit être de 26 à 27°C. Laisser reposer la pâte pendant 20 minutes. Façonner les brioches et faire lever à 27/30°C pendant 90 minutes. Garnir une plaque de cuisson, et laisser cuire 18 à 20 minutes, à 200°C.

CROISSANT

Besozzi Mix **Croissant**	kg	1,000
Eau	kg	0,380/0,400
✱ Levure de bière	kg	0,050/0,060
Mélange ou Margarine Nextra CS	kg	0,350

Pétrir tous les ingrédients jusqu'à obtenir une pâte lisse et sèche. La température finale de la pâte doit être de 26 à 27°C.
Laisser reposer la pâte pendant 15 à 20 minutes.
Étaler en intégrant le mélange ou la margarine, en pliant une fois en 3, puis une fois en 4. Façonner les croissants et faire lever à 27/30°C pendant 90 minutes.
Décorer et cuire pendant 18 minutes environ, à 200°C.

✱ *La quantité de levure de bière peut varier en fonction du temps de levain.*

Croissant+ e Croissant conviennent à la production de produits finis congelés.

croissant +

Le levain naturel contenu dans le Besozzi Mix Croissant+ permet de ne pas utiliser d'émulsionnants, un choix qui privilégie le naturel afin de satisfaire la demande des consommateurs, en constante augmentation.
Croissant+ améliore la qualité de vos produits tout en restant simple d'utilisation.

BRIOCHES

Besozzi Mix **Croissant+**	kg	1,000
Mélange ou Margarine Nextra CK	kg	0,150
Œufs entiers	kg	0,100
Eau ou Lait	kg	0,250/0,300
✱ Levure de bière	kg	0,030

Pétrir tous les ingrédients, à l'exception du mélange ou de la margarine, jusqu'à obtenir une pâte lisse et sèche. Ensuite, incorporer le mélange ou la margarine. La température finale de la pâte doit être de 26/27°C. Laisser reposer la pâte pendant 20 minutes. Façonner les brioches et faire lever à 27/30°C pendant 90 minutes. Garnir une plaque de cuisson, et laisser cuire 18 à 20 minutes, à 200°C.

CROISSANT

Besozzi Mix **Croissant+**	kg	1,000
Eau	kg	0,400
✱ Levure de bière	kg	0,020/0,030
Mélange ou Margarine Nextra CS	kg	0,250/0,350

Pétrir tous les ingrédients jusqu'à obtenir une pâte lisse et sèche. La température finale de la pâte doit être de 26/27°C. Laisser reposer la pâte pendant 15 à 20 minutes. Étaler en intégrant le mélange ou la margarine, en pliant une fois en 3, puis une fois en 4. Façonner les croissants et faire lever à 27/30°C pendant 90 minutes. Décorer et cuire pendant 18 minutes environ, à 200°C.

KRAPFEN

Besozzi Mix **Croissant+**	kg	1,000
Farine de blé tendre type « 00 »	kg	1,000
Eau	kg	0,800
Œufs entiers	kg	0,200
✱ Levure de bière	kg	0,060

Pétrir tous les ingrédients jusqu'à obtenir une pâte lisse et sèche.
Premier temps de repos : 20 minutes à 30°C. Pour le feuilletage, plier une fois en 3, puis une fois en 4. Étaler la pâte sur un centimètre d'épaisseur, donner le diamètre désiré, puis transférer dans les moules et faire lever pendant 1 heure à 28/30°C. Faire frire chaque côté pendant 3 à 4 min, dans une huile à 180°C.

✱ *La quantité de levure de bière peut varier en fonction du temps de levain.*

salato

Grâce à une grande polyvalence, notre produit Besozzi Mix Salato convient parfaitement à la production de croissants salés, de sandwiches, de mini-pizze, de panettoni gastronomiques, de bugnes, et autres produits gastronomiques. Un dosage des ingrédients parfaitement équilibré permet d'obtenir des produits croquants et goûteux, qui conservent toutes leurs propriétés, même une fois refroidis.

CROISSANT SALÉS

Besozzi Mix **Salato**	kg	1,000
Mélange ou Margarine Nextra CK	kg	0,100
Eau	kg	0,450
✱ Levure de bière	kg	0,050/0,060
Mélange ou Margarine Nextra CS	kg	0,250/0,300

Pétrir tous les ingrédients jusqu'à obtenir une pâte lisse et sèche.
La température finale de la pâte doit être de 26 à 27°C. Laisser reposer la pâte pendant 15 à 20 minutes. Étaler en intégrant le mélange ou la margarine, en pliant une fois en 3, puis une fois en 4. Façonner les croissants et faire lever à 27/30°C pendant 90 minutes. Décorer et cuire pendant 18 minutes environ, à 200°C.

✱ *La quantité de levure de bière peut varier en fonction du temps de levain*

PANETTONE GASTRONOMIQUE

Besozzi Mix **Salato**	kg	1,000
Lait	kg	0,450/0,500
Mélange ou Margarine Nextra	kg	0,150
Œufs	kg	0,120
Sucre	kg	0,040
Sel	kg	0,010
Levure de bière	kg	0,020
Arômes	kg	au besoin
Épices	kg	au besoin

Pétrir tous les ingrédients jusqu'à obtenir une pâte lisse et sèche. Laisser reposer pendant 15 à 20 minutes à température ambiante.
Détailler plusieurs pièces au poids souhaité, et disposer dans des moules.
Faire lever pendant 2 heures environ à 30°C (jusqu'à ce que la pâte est atteint le bord du moule), avec un taux d'humidité à 75 %.
Badigeonner avec de l'œuf préalablement salé, et faire cuire à 180/190°C pendant 30 minutes chaque pièce de 750g.

Mix Prodotti da forno recettes indicatives

sfoglia

Les matières premières sélectionnées participent à la création d'un mélange optimal, qui permet de réduire les temps de fabrication, et garantissent d'excellents résultats dans la production de pâte feuilletée. Un produit semi-fini polyvalent, indispensable, et de grande qualité.

PASTA SFOGLIA

Besozzi Mix **Sfoglia**		kg	1,000
Eau	approx.	lt	0,500
Mélange** ou **Margarine Nextra		kg	0,700

Pétrir le Besozzi Mix Sfoglia et l'eau pendant 6 à 8 minutes. Étaler la pâte obtenue, incorporer le mélange ou la margarine, puis procéder comme à l'accoutumée.

Pour ceux qui souhaitent préparer un PANETTO traditionnel, voici les quantités :

PANETTO:

Mélange ou Margarine Nextra		kg	0,700
Besozzi Mix **Sfoglia**		kg	0,200

PASTELLO:

Besozzi Mix **Sfoglia**		kg	0,800
Eau	approx.	lt	0,400

pan di spagna

Sa formulation est étudiée pour garantir un niveau de qualité élevé, un fort pouvoir d'absorption et des caractéristiques de conservation très satisfaisantes. Avec le Besozzi Mix Pan di Spagna, base indispensable à une multitude de recettes de pâtisserie, la réalisation de gâteaux et de biscuits roulés d'excellente qualité devient rapide et sûre.

PAN DI SPAGNA

Besozzi Mix **Pan di Spagna**		kg	1,000
Œufs		kg	0,600
Eau		kg	0,200

Fouetter à vitesse moyenne tous les ingrédients dans un mixeur planétaire, pendant 5 à 7 minutes. Utiliser la pâte obtenue comme à l'accoutumée.

Autre recette

Besozzi Mix **Pan di Spagna**		kg	1,000
Œufs		kg	0,750
Eau		kg	0,100

TORTA MARGHERITA

Besozzi Mix **Pan di Spagna**		kg	1,000
Œufs		kg	0,750
Mélange** ou **Margarine Nextra		kg	0,250
Acqua		kg	0,050

Faire fondre le mélange, ou la margarine, puis l'incorporer à la spatule dans la génoise fouettée.

BISCUIT ROLLÉ

Besozzi Mix **Pan di Spagna**		kg	1,000
Blancs d'œufs		kg	1,000
Sucre		kg	0,200
Miel		kg	0,030

Battre tous les ingrédients dans un mixeur planétaire, pendant 7 à 8 minutes. Verser dans un moule lisse, large et approprié, ou disposer à la spatule sur des plaques. Cuire à 230/240°C (le dessus uniquement) pendant 5 à 7 minutes.

savoiardo

Conçu pour la production de biscuits à la cuillère et de zuccotti, facile d'utilisation, garantissant la qualité parfaite du produit fini.

BISCUIT À LA CUILLÈRE

Besozzi Mix **Savoiardo**		kg	1,000 *
Œufs entiers		kg	1,100
Sucre cristallisé		kg	0,200

Fouetter à grande vitesse tous les ingrédients dans un mixeur planétaire, pendant 5 minutes. Faire cuire à 200°C pendant 20 minutes environ.

* Pour obtenir un produit plus arrondi, augmenter la dose de mix Savoiardo, en passant à 1, 100 kg.

CHARLOTTE

Besozzi Mix **Savoiardo**		kg	1,100
Œufs entiers		kg	1,100
Sucre cristallisé		kg	0,200

Fouetter à grande vitesse tous les ingrédients dans un mixeur planétaire, pendant 5 minutes. Verser la préparation dans un moule à charlotte approprié, recouvert d'un papier sulfurisé. Faire cuire à 200°C pendant 20 minutes environ.

Farce

Crème		kg	1,000
Crème pâtissière		kg	0,500
Framboises		kg	0,100
Copeaux de chocolat blanc		kg	0,050

Remplir de la farce et décorer avec des fruits des bois.

bignè e zeppole

Cette préparation garantit des choux et des beignets de grande qualité, en ajoutant uniquement de l'eau.

CHOUX

Mix **Bignè e Zeppole**		kg	1,000
Eau (a 50°C)		kg	1,500

Pétrir le Mix BIGNÈ e ZEPPOLE avec l'eau pendant 3 à 4 minutes dans un mixeur planétaire équipé d'une lame finement coupante, jusqu'à obtenir une pâte lisse. Laisser cuire la pâte pendant 20 minutes environ, à 200°C.

ZEPPOLE et CHOUX frits

Mix **Bignè e Zeppole**		kg	1,000
Eau (a 50°C)		kg	1,300/1,500

Pétrir le Mix BIGNÈ e ZEPPOLE avec l'eau pendant 3 à 4 minutes dans un mixeur planétaire équipé d'une lame finement coupante, jusqu'à obtenir une pâte lisse. Utiliser la pâte de la façon habituelle et faire frire dans de l'huile à 190/200°C.

CASTAGNOLE

Mix **Bignè e Zeppole**		kg	1,000
Eau (a 50°C)		kg	1,200

Pétrir le Mix BIGNÈ e ZEPPOLE avec l'eau dans un mixeur planétaire, tout d'abord à la vitesse 1, puis à la vitesse 2, pendant environ 4 minutes. Utiliser et faire cuire la pâte obtenue selon la méthode habituelle.

Mix Prodotti da forno recettes indicatives

biscotteria

Pour optimiser le temps de fabrication des gâteaux : à la farine complète, aux céréales, au maïs, au riz, à la châtaigne, fouettés ou en tartes. En outre, il est possible de réaliser les Baci di Dama, Bisciole, Ciambelle, Sbrisolona, etc.

FROLLINI

Besozzi Mix **Biscotteria**	kg	1,000
Mélange *ou* ***Margarine Nextra CK***	kg	0,280
Œufs entiers	kg	0,100

Pétrir brièvement tous les ingrédients dans un mixeur planétaire afin d'obtenir une pâte homogène. Façonner selon le choix.

CANTUCCI

Besozzi Mix **Biscotteria**	kg	1,000
Sucre	kg	0,400
Œufs	kg	0,250
Amandes entières	kg	0,500

Insérer tous les ingrédients dans un mixeur planétaire, à l'exception des amandes, pétrir jusqu'à obtenir une pâte homogène, puis ajouter les amandes. Former des rouleaux de 2,5 cm environ, les disposer sur une plaque de cuisson et badigeonner avec de l'œuf. Cuire pendant 20 minutes à 200°C ; une fois sortis du four, tailler les biscuits encore chauds en bandes de 1,5 cm

TORTA SBRISOLONA

Besozzi Mix **Biscotteria**	kg	0,800
Farine de maïs	kg	0,100
Mélange *ou* ***Margarine Nextra CK***	kg	0,180
Œufs entiers	kg	0,120
Noisettes entières	kg	0,300
Éclats de noisettes	kg	0,200

Pétrir le mélange ou la margarine, les œufs et les noisettes. Lorsque la pâte est bien homogène, ajoutez le Mix Biscotteria et la farine de maïs, pétrir brièvement afin que la pâte ne devienne pas trop compacte. Remplir les moules à une hauteur maximum de 1,5 cm. Cuire à 200°C pendant 25 minutes environ.

CANESTRELLI

Besozzi Mix **Biscotteria**	kg	1,300
Mélange *ou* ***Margarine Nextra CK***	kg	0,550
Jaunes d'œufs (10 cuits)	kg	0,200
Arômes au choix		

Pétrir dans un mixeur planétaire le mélange ou la margarine avec les jaunes d'œufs (cuits préalablement dans de l'eau). Enfin, ajouter le Mix Biscotteria Besozzi en mélangeant tout l'ensemble. Étaler la pâte sur 7 à 8 mm d'épaisseur et former les canestrelli. Cuire à 180/190°C pendant 20 minutes.

BISCUITS COMPLETS (type au moule)

Besozzi Mix **Biscotteria**	kg	1,000
Farine complète	kg	0,900
Mélange *ou* ***Margarine Nextra CK***	kg	0,700
Sucre cristallisé	kg	0,400
Œufs entiers	kg	0,300

Pétrir dans un mixeur planétaire, à l'aide d'un fouet, le mélange, ou la margarine, et le sucre, puis ajouter les œufs à la suite. Lorsque la pâte est bien mélangée, ajouter le Besozzi Mix Biscotteria et la farine complète, en laissant pétrir pendant quelques minutes. Ensuite, donner aux biscuits la forme désirée. Cuire à 180/190°C pendant 13 à 14 minutes environ.

torte da forno

Mélange très polyvalent. Sa formulation est étudiée pour garantir une production de grande qualité de plum cakes, zuccotti, de gâteaux de toute sorte : savoyards, de riz, aux céréales ou aux châtaignes.

PLUM CAKE

Besozzi Mix **Torte da Forno**	kg	1,000
Œufs entiers	kg	0,500
Mélange *ou* ***Margarine Nextra CK***	kg	0,500
Arômes		

Fouetter tous les ingrédients ensemble jusqu'à obtenir un mélange homogène et mousseux. Remplir les moules au 3/4 de leur capacité. Cuire à 190°C pendant 45 minutes*.

AMORPOLENTA

Besozzi Mix **Torte da Forno**	kg	0,900
Œufs entiers	kg	0,500
Mélange *ou* ***Margarine Nextra CK***	kg	0,500
Farine de maïs	kg	0,100
Arômes		

Fouetter tous les ingrédients ensemble jusqu'à obtenir un mélange homogène et mousseux. Remplir les moules au 3/4 de leur capacité. Cuire à 190°C pendant 45 minutes*.

*N.B : les temps de cuisson recommandés sont approximatifs et dépendent de l'équipement utilisé.

torte al cacao

Un produit semi-fini qui contient du véritable chocolat en poudre, élaboré pour les artisans qui désirent accroître leur production de gâteaux avec des produits simples d'utilisation, et que leurs clients vont adorer.

SACHER

Besozzi Mix **Torte al Cacao**	kg	1,000
Œufs entiers	kg	0,500
Beurre fondu	kg	0,300
Besozzi Mix **Pasta di Mandorle****	kg	0,100
Eau	kg	0,200

Travailler tous les ingrédients dans un mixeur planétaire, à l'exception du beurre, puis ajouter le beurre fondu ; remplir les moules ou les plaques au 3/4 de leur capacité. Cuire à 190°C pendant 30 minutes environ*. Farcir avec de la ganache ou de la confiture d'abricot, puis décorez selon la méthode habituelle.

** à défaut, utilisez de la farine de noisettes.

ZUCCOTTO AL CIOCCOLATO

Besozzi Mix **Torte al Cacao**	kg	1,000
Chocolat fondu	kg	0,400
Œufs entiers	kg	0,400
Beurre	kg	0,400
Eau	kg	0,100

Fouetter tous les ingrédients dans un mixeur planétaire, jusqu'à obtenir un mélange homogène et mousseux. Remplir les moules au 3/4 de leur capacité. Cuire à 190°C pendant 30 minutes environ*. Décorer selon la méthode habituelle.

*N.B : les temps de cuisson recommandés sont approximatifs et dépendent de l'équipement utilisé.

Mix Prodotti da forno recettes indicatives

muffin

Élaboré pour la production de muffins, simple d'utilisation, garantissant une excellente qualité du produit fini.

MUFFIN

Besozzi Mix **Muffin**	kg	1,000	Vous pouvez ajouter à votre convenance :
Œufs entiers	kg	0,300	Pépites de chocolat g 200, Fruits confits g 200, etc.
Huile végétale issue de graine	kg	0,300	Pour des muffins au chocolat, ajouter à la recette originale 80 à 100 g de cacao
Eau	kg	0,300	en poudre.

pasta di mandorle

Un mélange à base d'amandes sélectionnées de Bari entièrement décortiquées, et de sucre, qui réduit le temps de fabrication et évite ainsi le raffinage.

PETITS FOURS / TORTA DELIZIA

Besozzi Mix **Pasta di Mandorle**	kg	1,000	Mélanger dans un mixeur planétaire tous les ingrédients et utiliser selon la méthode choisie
Blancs d'œufs	kg	0,180	
Miel	kg	0,030	

MACARONS

Besozzi Mix **Pasta di Mandorle**	kg	1,000	Fouetter les blancs d'œufs avec le sucre. Raffiner le Besozzi Mix Pasta di Mandorle pendant quelques minutes dans un mixeur. Incorporer délicatement le Besozzi Mix Pasta di Mandorle, en mélangeant et soulevant de bas en haut, à l'aide d'une spatule. Transférer sur une plaque de cuisson et enfourner à 150°C pendant 10 minutes.
Blancs d'œufs	kg	0,400	
Sucre	kg	0,500	
Arômes			

N.B : les temps de cuisson recommandés sont approximatifs et dépendent de l'équipement utilisé.

CAPRESE

Besozzi Mix **Pasta di Mandorle**	kg	1,000	Fouetter tous les ingrédients ensemble jusqu'à obtenir un mélange homogène et mousseux. Remplir les moules au 3/4 de leur capacité. Faire cuire à 190°C pendant 20 minutes environ. Décorer avec du sucre glace.
Cacao amaro	kg	0,150	
Uova intere	kg	0,600	
Mélange *ou* ***Margarine Nextra***	kg	0,250	
Arômes			

Creme recettes indicatifs

La gamme des crèmes

Quatre produits conçus tout particulièrement pour rendre simple et rapide la création de crèmes pâtissières sans utiliser d'œufs.

crema a caldo

CRÈME PÂTISSIÈRE CHAUDE

Besozzi Mix **Crema a Caldo**	kg	0,400	Porter l'eau à ébullition, puis ajouter le Besozzi Mix Crema a Caldo. Poursuivre l'ébullition en mélangeant, jusqu'à obtenir un appareil lisse et homogène. Laisser refroidir. Avant utilisation, mélanger au fouet. La crème est prête à être utilisé.
Eau	lt	1,000	

crema a freddo

CRÈME PÂTISSIÈRE FROIDE

Besozzi Mix **Crema a Freddo**	kg	0,350/0,400	Ajouter le Besozzi Mix Crema a Freddo à l'eau froide. Laissez reposer pendant environ 10 min et battre à l'aide du fouet. La crème est prête à être utilisée.
Eau froide	lt	1,000	

crema smart

CRÈME RAPIDE

Besozzi Mix **Crema Smart**	kg	0,400	Ajouter le Besozzi Mix Crema Smart à l'eau froide et mélanger. La crème est prête à être utilisée
Eau froide	lt	1,000	

'a crema

CRÈME PÂTISSIÈRE

Remplacer la quantité de farine habituellement utilisée par le Besozzi Mix 'A Crema. Afin de modifier la consistance de la crème, augmenter ou diminuer la quantité de Besozzi Mix 'A Crema.

FRUCTUS NATURA®E

BESOZZI ORO

Fruits confits

Une gamme de fruits confits entièrement naturelle, permettant de préserver toutes les propriétés organoleptiques des fruits d'origine.

Dés d'orange premium - *Cubetti Arancio premium*
Dés d'orange - *Cubetti Arancio*
Dés de cédrat premium - *Cubetti Cedro premium*
Dés de cédrat - *Cubetti Cedro*
Tranches d'ananas - *Ananas a segmenti*
Pâte d'orange premium - *Pasta d'Arancio premium*
Fagots d'orange premium - *Filetti d'Arancio premium*

Fruits déshydratés

Mélange de fruits rouges naturellement déshydratés, une combinaison parfaite entre goût et douceur. Ce produit est sans colorants et sans conservateurs ajoutés.

Fruits rouges - *Frutti Rossi*
Fruits des bois - *Frutti di Bosco*
Abricot - *Albicocca*
Poire - *Pera*

Marroni - Marrons glacés

Les marrons confits, tous de qualité supérieure, sont tout d'abord blanchis, puis confits durant plusieurs jours dans de l'eau sucrée, le principe étant de remplacer l'eau du fruit par un sirop de sucre. Par ce long procédé, le marron adoptera une couleur foncée.

Marroni Piemonte gros
Marroni Piemonte moyens
Marroncini Piemonte petits
Marroni Napoli gros
Marroni Napoli moyens
Éclats de Marroni sélectionnés
Marroni en morceaux
Crème de Marroni

Italmill®

www.italmill.com

Italmill®

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

bellani.com

Notre Mission:
Bien faire notre travail
afin de mieux servir nos clients
et devenir un leader dans les produits
innovateurs de la boulangerie.

Molini Besozzi Marzoli
SOCIETÀ DI CAPITALI FONDATA A MILANO NEL 1911

stampato su carta certificata FSC - Mixed Sources
Dep.Pasticceria_fra_1801/17