



Le farine Molini Lario per la prima colazione

LE FARINE PER FROLLA E PER I DOLCI LIEVITATI: MOLINI LARIO VANTA UN'AMPIA SCELTA



La colazione è il pasto più importante della giornata in cui abbiamo maggiormente bisogno del giusto apporto energetico; è un momento irrinunciabile che ci permette di iniziare bene la giornata senza arrivare a pranzo affamati e senza vitalità. Consumata di buon'ora e con gli alimenti adeguati, ossia con la giusta dose di proteine e zuccheri, fornisce al fisico l'energia necessaria per partire di slancio e per mantenere la carica giusta fino a sera. Diversamente da altri paesi, che prediligono la colazione salata, l'Italia preferisce la pasticceria dolce. Un cappuccino fumante, un tè profumato vengono accompagnati dai grandi classici come un caldo croissant o un bombolone alla crema, oppure dai più ricercati e accattivanti come la pasta sfoglia, che racchiude farciture intriganti come il cioccolato o le mele accompagnate da spezie. Non è da meno il pan brioche, che accoglie burro e gustose confetture.

Molini Lario ha in gamma un'ampia selezio-

ne di farine per ottenere ottimi dolci lievitati perfetti per la colazione, ma non soltanto. Ogni artigiano potrà pertanto scegliere ciò

che è più in linea con il proprio laboratorio, i prodotti che preferisce produrre e secondo il tipo di lavorazione/lievitazione.





La scelta potrà quindi ricadere su:

- 0 C - farina tipo 0, ideale per frolle e biscotti - W 160/180
- 00 D: farina tipo 00, ideale per impasti diretti e con biga - W 190/210
- 00 SUPER P: farina tipo 00, adatta a lievitazioni da 18-24 ore - W 330/360
- 00 LIEVITI: farina tipo 00, adatta alle lunghe lievitazioni e bighe con lievitazioni da 24-36 ore - W 350/380
- 00 FIORE: farina tipo 00, adatta alle lunghe lievitazioni e bighe con lievitazioni da 24-36 ore - W 420/450

Per chi desidera invece ottenere delle performance estremamente elevate è perfetta la **linea GrandDolce**. Una linea di eccellenza studiata appositamente per la pasticceria artigianale con la quale gli esigenti Maestri Pasticceri potranno ottenere prodotti di altissima qualità. Alla scelta accurata di grani pregiati si affianca un processo di macinazione del grano appositamente studiato per esaltare le caratteristiche di elasticità della farina ed una elevata capacità di assorbimento dell'acqua. Fa parte di questa linea **GrandDolce Frolla**, una farina adatta alla produzione di pastafrolla che garantisce al prodotto finito compattezza, struttura omogenea e allo stesso tempo friabile.

Perfetta anche per la produzione di pasta

frolla, pasta brisée, biscotteria, ma anche pan di Spagna e cake. Questa farina rende le montate soffici e i prodotti finiti leggeri ed omogenei. W 170/190

GrandDolce Sfoglia si caratterizza per la sua morbidezza, permette di lavorare con grande facilità di laminazione e consente di ottenere prodotti sfogliati friabili con un ottimo volume, regolarità e costanza nei risultati. Adatta per la produzione di golosi cannoncini, ventagli, sfogliatelle, salatini, vol au vent, e tutte le produzioni di pasta sfoglia.

Ideale anche per i prodotti che necessitano di un trattamento di surgelazione. W 300-330

GrandDolce Lievitati si contraddistingue per la sua grande elasticità, ottimo assorbimento dei liquidi, stabilità e costanza, ma anche grande tenuta in lievitazione nonché alveolatura regolare e omogenea.

Ideale per croissant, brioches, krapfen, bomboloni, ed altri dolci lievitati.

I prodotti sfogliati risulteranno eccellenti in quanto a leggerezza e sfogliatura. Su tutte le paste lievitata ha un'ottima tenuta di lievitazione, sui prodotti finiti dona un'alveolatura regolare, omogenea ed un elevato volume. È perfetta anche per lavorazioni con lievitazione controllata. W 360-380

GrandDolce Panettone è indicata per la produzione dei grandi lievitati come panettone,

pandoro, colomba, veneziana, focaccia veneta, ed altre specialità di pasticceria a lunga lievitazione. Una farina che si caratterizza per la sua elasticità e per la sua struttura; consente semplicità nella lavorazione dei prodotti da ricorrenza e garantisce l'ottenimento di un risultato eccezionale. Indicata anche per le lavorazioni di paste lievitata che devono resistere ai processi di surgelazione. W 420-450 •



Molini Lario

LAGO DI COMO, 1919

Molini Lario S.p.a.

Via dei Platani 609
22040 Alzate Brianza (CO) Italy

Tel. +39 031 630 491

Fax +39 031 632 546

info@molinilario.it

www.molinilario.it

Fb: Accademia Farina-Molini Lario

Ig: #accademiafarina