

MACINIAMO BUONE IDEE

# ALBA

## CROISSANT, BRIOCHE...

Miscela con lievito madre essiccato attivo



**MOLINO MERANO SRL**  
Zona Industriale 7  
39011 Lana (BZ), Italy  
T +39 0473 497 220  
F +39 0473 497 238  
info@molinomerano.it



**LINEA FULLY ACTIVE**

ottodesign.it



[www.molinomerano.it](http://www.molinomerano.it)

# ALBA

## CROISSANT

### METODO A FREDDO

#### BIGA IN MATTINATA

Farina tipo 0 Gran Lievitati	500 g
Acqua	350 g
Alba	200 g
Totale	1.050 g

#### IMPASTO PRINCIPALE

Biga	1.050 g
Farina tipo 0 Gran Lievitati	500 g
Zucchero	180 g
Uova intere	100 g
Acqua	50 g
Burro	100 g
Sale	20 g
Lievito di birra oppure Finum	20 g
Finum	60 g
Totale	2.080 g
Burro per le pieghe	500 g

#### ISTRUZIONI:

Impastate tutti gli ingredienti per la biga e lasciate lievitare l'impasto per 8 ore a 28°C. Impastate tutti gli ingredienti finché non otterrete un impasto asciutto e liscio. Conservate il tutto in frigo (4°C) per 12/14 ore, fino a che l'impasto non raddoppia di volume. Date 2 pieghe a 4 o 3 pieghe a 3 con 500 g di burro. Date la forma ai croissant e fateli lievitare per ca. 2,5 ore oppure surgelateli. La temperatura di lievitazione dei croissant al burro non deve superare i 23-24°C. Decorate, rifinite e cuocete come d'abitudine. Naturalmente, la ricetta va adattata ai macchinari utilizzati.



## BRIOCHE

### RICETTA BASE

Farina tipo 0 Gran Lievitati	1.000 g
Acqua tiepida	500 g
Alba	200 g
Uova intere	50 g
Burro	150 g
Zucchero	150 g
Miele	50 g
Latte liquido	50 g
Sale	20 g
Totale	2.170 g

#### ISTRUZIONI:

Impastate tutti gli ingredienti (burro escluso) finché non otterrete un impasto asciutto e liscio. A questo punto aggiungete il burro. Temperatura impasto 26/28°C. Fate lievitare in una cella di lievitazione a 30°C e 85% di umidità per 4 ore. A questo punto formare brioches da 90/100 g e farle lievitare 16/18 ore a 25°C e 85% di umidità. Prima di infornare decorare, poi cuocere. Cottura con vapore: circa 15 minuti a 220°C e con valvola aperta durante gli ultimi 5 minuti. La ricetta è da adattare alla tecnica e ai macchinari utilizzati.



CON LIEVITI  
E LATTOBACILLI ATTIVI



RITORNA IL SAPORE  
DI UNA VOLTA

## IL LIEVITO MADRE. UN TESORO NATURALE TUTTO DA CONOSCERE

# ALBA

Miscela con lievito madre essiccato attivo, cioè con lieviti autoctoni e lattobacilli attivi. Per prodotti a lunga fermentazione.

Articolo	Unità	Dosaggio
6273	5 kg	20%

## LINEA FULLY ACTIVE

Prodotti a lievitazione naturale con lieviti e lattobacilli attivi.

Vantaggi:

- > Alta stabilità e tolleranza nella fermentazione
- > Alveolatura caratteristica: mollica morbida ed aperta
- > Prodotti da forno particolarmente aromatici e digeribili
- > Aumento della shelf-life dei prodotti

Noi creiamo il nostro Lievito Madre in un ambiente perfettamente controllato in termini di sicurezza, igiene e temperature, utilizzando i sistemi più avanzati di analisi nel nostro laboratorio. Le fermentazioni interne tra lattobacilli e lieviti sono garantite dai rinfreschi giornalieri utilizzando unicamente farine pregiate e acqua purissima.

