

Le Farciture al Miele

Nate dall'incontro tra il migliore miele millefiori
e la frutta più deliziosa per esaltare il sapore
autentico delle vostre creazioni di pasticceria



Le Farciture al Miele

Nate dall'incontro tra il migliore miele millefiori
e la frutta più deliziosa per esaltare il sapore
autentico delle vostre creazioni di pasticceria

Le Farciture al Miele hanno una consistenza morbida e cremosa, che le rende facilmente spalmabili e perfette per la farcitura ante e post forno di qualsiasi tipologia di dolce, garantendo inoltre un'elevata tenuta in cottura e in congelamento. L'attento bilanciamento del migliore miele millefiori e della frutta più deliziosa esalta il sapore autentico delle vostre creazioni a base di Cereali Antichi Waldkorn®.

Gusto unico

Esperienza di gusto unica grazie
alla combinazione perfetta
di miele e frutta.

Alto contenuto di
miele millefiori.

Perfette in combinazione con
Cereali Antichi Waldkorn®.



Prestazioni ottimali

Consistenza cremosa e
facilmente lavorabile.

Utilizzabile sia ante che
post forno.

Resistente al congelamento.



Farcitura *Miele &* *Frutti Rossi*

La Farcitura **Miele&Frutti Rossi** nasce dall'incontro tra il migliore miele millefiori e una deliziosa selezione di frutti rossi. Le note di mirtillo rosso, lampone e ciliegia e la tradizionale dolcezza del miele si sposano alla perfezione in un ingrediente unico, che darà un tocco in più a tutte le vostre ricette di pasticceria.



Farcitura *Miele &* *Albicocca*

Dalla selezione delle albicocche più dolci e il migliore miele millefiori nasce la Farcitura **Miele&Albicocca**. Il sapore delicato della frutta e la tradizionale dolcezza del miele danno vita ad un connubio perfetto, in grado di esaltare le vostre creazioni di pasticceria.



Girandole sfogliate



Ingredienti

IMPASTO

Waldkorn® Cereali Antichi	1000 g
Croissant	430 g
Acqua fredda	50 g
Lievito di birra	40 g
Miele	

LAMINAZIONE

Margarina per croissant	350 g
-------------------------	-------

DECORAZIONE E FARCITURA

Farcitura miele & albicocca	
Farcitura miele & frutti rossi	
Waldkorn® Dekor	q.b.
Zucchero di canna	q.b.

Procedimento

Impastare Waldkorn® Cereali Antichi Croissant, l'acqua, il miele e il lievito fino a ottenere un impasto liscio ed omogeneo. Lasciare riposare a temperatura ambiente per circa 15 minuti e incorporare quindi la margarina per croissant.

Dare 2 pieghe a 4 e far riposare 10 minuti in frigo.

Per formare la girandola: tagliare un quadrato di impasto 12 x 12 cm circa.

Incidere gli angoli con tagli da 5 cm circa e inumidire la superficie.

Prendere e piegare un lembo solo per ogni angolo portando la punta al centro e schiacciare leggermente fino ad ottenere una forma di elica.

Mettere in cella di lievitazione per circa 80 minuti a 28°C e 80% di umidità.

Prima di infornare spennellare la superficie con uovo e praticare un solco al centro ove mettere la farcitura desiderata*.

Decorare a piacere con Waldkorn® Dekor e zucchero di canna.

Cuocere per 20 minuti circa a 190°C (15 minuti con valvola chiusa e 5 minuti con valvola aperta).

* È possibile mettere la farcitura anche dopo cottura.

Scacchiera di frolla



Ingredienti

FROLLA

Waldkorn® Cereali Antichi	
Croissant	1000 g
Zucchero a velo	1000 g
Melange impasti	2000 g
Farina biscotto w 180	2000 g
Uova	480 g

DECORAZIONE E FARCITURA

Farcitura miele & albicocca
Farcitura miele & frutti rossi

Procedimento

Amalgamare in planetaria lo zucchero, la margarina ammorbidita, le uova e in seguito aggiungere gli sfarinati, quindi portare a completo assorbimento.

Far riposare la frolla 3 ore in frigorifero (se fatta il giorno prima ammorbidirla in planetaria), laminare ad un'altezza di 5 mm, e posizionare in teglie da 60 x 40 cm.

Dividere a metà la teglia di frolla, quindi bucherellare una metà con buca sfoglia e dividere l'altra metà in quadrati di 4 x 4 cm circa formando un buco circolare di 1 cm circa al centro, dove posizioneremo la farcitura.

Quindi spennellare lucidando con uovo.

Cuocere a 190-200°C per 16-18 minuti circa.

Montaggio

Prendere la metà della frolla bucherellata e spalmare con uno strato di farcitura al miele desiderata quindi sovrapporre uno strato di pan di Spagna di 1 cm (precedentemente preparato) leggermente imbibito a piacimento. Spalmare un altro strato di farcitura.

Sovrapporre l'altra metà divisa a quadrati e farcire a piacere i fori in superficie.

Girelline bicolore



Ingredienti

BISCUIT BIANCO

Farina w 180	150 g
Tuorlo	330 g
Zucchero semolato	210 g
Albume	270 g
Margarina per impasti	90 g

BISCUIT AL CACAO

Farina w 180	150 g
Uova	500 g
Cacao	40 g
Zucchero semolato	300 g
Fecola	40 g

FARCITURA

- Farcitura miele & albicocca
- Farcitura miele & frutti rossi
- Panna non zuccherata

Procedimento

Biscuit bianco: montare leggermente i tuorli con 135 g di zucchero in planetaria attrezzata con frusta fino ad ottenere un composto spumoso. Separatamente montare a neve l'albume con 75 g di zucchero in planetaria attrezzata con frusta. Unire delicatamente i due composti mettendo il bianco nel rosso e inserire in seguito la farina setacciata. Infine accorpare la margarina fusa a filo fino a completo assorbimento. Quindi versare il composto in teglie da 60 x 40 cm foderate con carta da forno e stendere in modo omogeneo. Cuocere a 240°C circa per 4-5 minuti.

Biscuit al cacao: montare le uova e lo zucchero in planetaria attrezzata con frusta fino ad ottenere una consistenza spumosa. Nel frattempo setacciare la farina, il cacao e la fecola. Accorpare le farine all'impasto mescolando delicatamente. Quindi versare il composto in teglie da 60 x 40 cm foderate con carta da forno e stendere in modo omogeneo. Cuocere a 240°C circa per 4-5 minuti.

Montaggio

Prendere i fogli di Biscuit (sia bianchi che neri) e bagnare leggermente la superficie con bagna a piacere. Stendere uno strato di farcitura o di panna variegata con la farcitura desiderata (150 g ogni litro di panna). Arrotolare quindi il foglio farcito, formando un rotolo della grandezza desiderata. Mettere in abbattitore fino a che la consistenza sia ideale per il taglio. Tagliare in tranci dello spessore desiderato.

Fagottino a sorpresa



Ingredienti

SFOGLIA

Farina per sfoglia w 320	2000 g
Sale	40 g
Acqua	1100 g ca

LAMINAZIONE

Margarina per laminazione	2000 g
---------------------------	--------

FARCITURA

Farcitura miele & albicocca	
Farcitura miele & frutti rossi	
Pecorino (o altro formaggio a pasta dura)	

Procedimento

Impastare tutti gli ingredienti sino a ottenere un impasto liscio e asciutto. Far riposare a temperatura ambiente l'impasto coperto da un foglio di plastica per circa 10 minuti. Laminare l'impasto con la margarina per laminazione dando 1 piega a 3 e 1 a 4, in seguito far riposare in frigo per circa 30 minuti.

Dare quindi 2 pieghe a 4 e far riposare altri 30 minuti in frigo.

Stendere la pasta con uno spessore di circa 4 mm e tagliare in cerchi di 10 cm di diametro.

Farcire il centro dei dischi con un pezzo di formaggio e sopra uno strato di farcitura al miele. Spennellare i bordi del disco con uovo sbattuto salato, sovrapporre un altro disco e chiudere.

Far riposare il fagottino per circa 60 minuti a temperatura ambiente.

Lucidare con uovo sbattuto salato e decorare a piacere.

Cuocere in forno ventilato a 180°C con valvola chiusa fino a metà cottura e a valvola aperta fino a completa doratura.



Farcitura Miele & Frutti Rossi

Cod. 1362 Secchiello: 6 kg



Farcitura Miele & Albicocca

Cod. 1361 Secchiello: 6 kg

CSM Italia Srl
Viale S. Maria, 12 - 26013 Crema (CR) - Tel. 0373 896.1 - Fax 0373 896.589

Per ulteriori informazioni contattate
il nostro servizio tecnico

Numero Verde
800 826077