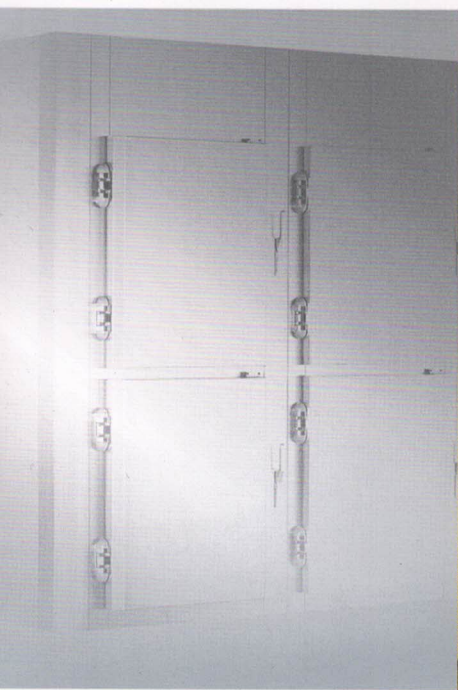




UN PREZIOSO ALLEATO con LIEVITO NATURALE per ALTE PRESTAZIONI

Braims



**NUOVA
confezione**

10 Kg

FRIOVI-S

CODICE: 4848

CONFEZIONE: sacco da 10 Kg

**MIGLIORATORE
PER PASTE LIEVITATE**

Friovi-s è un coadiuvante per prodotti dolciari lievitati da forno ad alte prestazioni a base di lievito naturale.

Tecnologicamente avanzato, è studiato specificatamente per la preparazione di prodotti surgelati da lievitare e prelievitati e conferisce un ottimo volume e un'eccellente struttura al prodotto finito.

Grazie all'elevato contenuto di un prezioso ingrediente come il lievito naturale, Friovi-s consente di ottenere lievitate con caratteristiche aromatiche ricche e uniche, favorendone inoltre sofficità e prolungata freschezza.

Ed è proprio la perfetta unione tra l'anima tecnologica e la tradizione del lievito naturale, ottenuto da una lenta e lunga fermentazione, che rendono Friovi-s un prodotto unico.

Il corretto equilibrio di ingredienti accuratamente selezionati garantisce inoltre facilità d'uso ed un'elevata costanza qualitativa.

Friovi-s supporta l'arte del pasticciere in tutte le sue lavorazioni nell'ambito delle paste lievitate ed è un prezioso alleato per offrire ai propri clienti prodotti di alta qualità artigianale.



ideale per la
preparazione di
**PRODOTTI LIEVITATI
DA FORNO**



fragranza, sofficità,
gusto e freschezza
**GRAZIE AL
LIEVITO NATURALE**



specifico per
processi di
SURGELAZIONE
• DA LIEVITARE
• PRELIEVITATO



volume eccellente
ed ottima struttura
interna grazie alle
ALTE PRESTAZIONI



facilità
DI UTILIZZO



elevata
**COSTANZA
QUALITATIVA**

PERCENTUALE DI UTILIZZO CONSIGLIATA:
dal 2 al 4% sul peso della farina



Croissant

INGREDIENTI

• Farina W 240	g 750
• Farina W 320	g 250
• Acqua	g 400
• Zucchero semolato	g 150
• PERFETTO GATEAUX	g 50
• Lievito di birra	g 50
• FRIOVI-S	vedere sotto come da metodo scelto
• Sale	g 17
• Uova intere	g 110
• Aromi	q.b.

PROCEDIMENTO

Impastare tutti gli ingredienti fino ad ottenere un impasto liscio e asciutto.

DIRETTO

• FRIOVI-S	g 10/20 (2%)
• PERFETTO CROISSANT	g 400
Cottura	14/15 minuti

Lasciare riposare la pasta 15/20 minuti. Sfolgiare con Perfetto Croissant dando 3 pieghe a 3. Formare i croissant e lasciare lievitare a 28/30°C con umidità relativa 75% per circa 90 minuti*.

Rifinire come d'abitudine e cuocere a 190°C per 14/15 minuti circa per pezzature da 60 g.

SURGELATO

• FRIOVI-S	g 30 (3%)
• PERFETTO CROISSANT	g 400
Cottura	14/15 minuti

Lasciare riposare la pasta 15/20 minuti. Sfolgiare con Perfetto Croissant dando 3 pieghe a 3. Formare i croissant e porli in abbattitore. Ultimato l'abbattimento porre in sacchetti di plastica alimentare e conservare in cella refrigerata a -18°C.

Togliere i prodotti dalla cella refrigerata, porre su una teglia e lasciare lievitare a 20°C per 6 ore circa o a 26°C per 3/4 ore circa*.

Rifinire come d'abitudine e cuocere a 190°C per 14/15 minuti circa per pezzature da 60 g.

PRONTOFORNO

• FRIOVI-S	g 40 (4%)
• PERFETTO CROISSANT	g 450
Cottura	20/25 minuti

Lasciare riposare la pasta per 5 minuti. Sfolgiare con Perfetto Croissant dando 1 piega a 3 e 1 piega a 4. Formare i croissant e lasciarli lievitare fino al raggiungimento dei $\frac{3}{4}$ della lievitazione e porli in abbattitore. Ultimato l'abbattimento porre in sacchetti di plastica alimentare e conservare in cella refrigerata a -18°C. A necessità prelevarli dalla cella refrigerata e sistemarli su una teglia. Rifinire come d'abitudine e cuocere a 185°C per 20/25 minuti.

**In base alle proprie necessità, per allungare i tempi di lievitazione diminuire la quantità di lievito di birra.*

Se correttamente abbattuti i prodotti si conserveranno per almeno tre mesi. Dopo questo periodo la resa in forno ed organolettica tende a decadere.





Brains

Divisione della CSM Italia Srl

Uffici e sede commerciale: Via Provinciale Piana, 25 Loc. Bottagna - 19020 Vezzano Ligure (SP)

Tel. 0187.95.11 - fax 0187.99.11.92 - www.brains.it

