



Farine in pasticceria



Farine in pasticceria

La linea di farine dedicate alla pasticceria
The line of flours dedicated to pastry



SCOPRI DI PIÙ
FIND OUT MORE



Una gamma completa di farine di frumento delle migliori qualità, create per ottenere risultati precisi e sicuri nel tempo e per soddisfare al meglio le esigenze in tutti i tipi di lavorazione che l'arte dolciaria prevede.

A full range of the finest quality wheat flours, created to achieve precise and safe results over time and to best meet the needs of all kinds of working processes related to the baking art.

Il processo di macinazione prevede un'attenta selezione dei grani provenienti dalle migliori coltivazioni in Italia e in tutto il mondo, selezionati per varietà, per qualità delle proteine e delle caratteristiche organolettiche e per la bontà delle annate agrarie.

The milling process involves careful selection of wheat from the best crops in Italy and around the world, selected according to variety, protein quality and organoleptic characteristics, as well as the quality of the crop years.

Una selezione attraverso lettore ottico, che analizza ogni singolo chicco in passaggio in molino, conferma la materia e la prepara alla macinazione. La macinazione è gentile e progressiva, attraverso rulli debitamente distanziati e viene praticata su singole cultivar di grano, preservandone le caratteristiche native intrinseche e proprie delle varietà macinate.

Selection through optical sorter - which analyzes each grain passing through the mill - conforms the wheat grains and prepares them for milling. The milling is gentle and progressive, it is carried out through duly spaced milling rolls, and is done on individual wheat cultivars, preserving the inherent native characteristics peculiar to the milled grain varieties.

La cura dell'intera filiera produttiva, dei rapporti con il mondo agricolo, i differenti controlli sulla qualità dei blend ottenuti, l'uso di energia proveniente da sole fonti rinnovabili per i processi di macinazione, contribuiscono al valore unico delle farine Le Sinfonie - Agugiaro & Figna Molini.

The care for the entire production chain, the relationships established with the agricultural world, the different controls on the quality of the blends obtained, the use of energy coming only from renewable sources for the milling processes, they all contribute to the unique value of Le Sinfonie flours by Agugiaro & Figna Molini.



Biscotteria

FRIABILE ED AVVOLGENTE / CRUMBLY AND ENVELOPING

Farina specifica per la produzione di pasticceria secca, pasta frolla e brisée.

Farina di grano tenero tipo 00 per impasti malleabili e per amalgamare ingredienti ricchi, senza apportare gommosità né tenacità. Trattiene i grassi in cottura salvaguardando la forma finale e conferendo consistenza fondant. Si presta a tutte le lavorazioni di pasticceria secca, ottima per creme compatte e vellutate.

Specific flour for dry pastry, shortcrust pastry and brisée.

Type 00 soft wheat flour for workable doughs and for blending rich ingredients without adding gumminess or toughness. It holds fat during baking, preserving the final shape and providing melting, crumbly texture. It is suitable for all dry pastry working processes, excellent for compact and velvety creams.

 **10 kg / 22 lb**

Farina di grano tenero tipo 00

DESCRIZIONE	VALORE	TOLLERANZA
Proteine	10 % (s.s.)	minimo
W	140	-10/+30
P/L	0,40	± 0,10

Soft wheat flour type 00

DESCRIPTION	VALUE	TOLERANCE
Protein	10 % (s.s.)	minimal
W	140	-10/+30
P/L	0.40	± 0.10



Pan di Spagna

SOFFICE E SPUGNOSA / SOFT AND SPONGY



Farina specifica per la produzione di Pan di Spagna, bignè, muffin, pasta fillo e dolci fritti.

Farina di grano tenero tipo 00 in grado di conferire sostegno delicato, privo di tenacità, a impasti montati. Estensibile, poco elastica, facilita l'espansione fisica in cottura, adeguata alla produzione dolciaria con lievitazione chimica e fisica. Supporta la lievitazione biologica breve. Attraverso un'adeguata lavorazione conferisce al pan di Spagna la caratteristica di assorbire e trattenere le bagne.

Specific flour for sponge cakes, cream puffs, muffins, phyllo dough and fried desserts.

Type 00 soft wheat flour capable of providing whipped doughs with delicate support, lacking toughness. Extensible, not very elastic, it facilitates physical expansion during baking. Suitable for bakery production with chemical and physical leavening. It supports short organic leavening. Through proper processing, it gives sponge cake the ability to absorb and retain soaking syrups.

Farina di grano tenero tipo 00

DESCRIZIONE	VALORE	TOLLERANZA
Proteine	11 % (s.s.)	minimo
W	230	-10/+10
P/L	0,60	± 0,10

Soft wheat flour type 00

DESCRIPTION	VALUE	TOLERANCE
Protein	11 % (s.s.)	minimal
W	230	-10/+10
P/L	0.60	± 0.10

 **10 kg / 22 lb**



Sfoglia

ESPRESSA E CROCCANTE / EXPRESS AND CRISPY

Farina equilibrata ideale per la produzione rapida di prodotti sfogliati con riposi brevi.

Sfoglia è una farina di grano tenero tipo 00, equilibrata e particolarmente adatta alla lievitazione fisica. Favorisce il rilassamento della pasta in laminazione a fronte di lavorazioni dirette che non richiedano riposo notturno. Specifica per pasta sfoglia rapida e per quei prodotti che richiedono un glutine che perda presto la tenacità agevolando la masticazione corta e croccante.

Balanced flour ideal for fast production of puffed products with short resting times.

Sfoglia is a type 00 soft wheat flour, balanced and particularly suitable for physical leavening. It favors dough relaxation during lamination in the case of direct working processes that does not require overnight rest. It is specific for fast-made puff pastry and for those products requiring gluten to lose toughness early, facilitating short, crispy chewing.

Farina di grano tenero tipo 00

DESCRIZIONE	VALORE	TOLLERANZA
Proteine	13 % (s.s.)	minimo
W	290	-10/+20
P/L	0,55	± 0,05

Soft wheat flour type 00

DESCRIPTION	VALUE	TOLERANCE
Protein	13 % (s.s.)	minimal
W	290	-10/+20
P/L	0.55	± 0.05

 **10 kg / 22 lb**



Croissant

MORBIDA E ROBUSTA / SOFT AND STRONG



Farina molto equilibrata ideale per la produzione di pasta sfoglia riposata, croissant, bignè e dolci fritti morbidi.

Farina equilibrata in elasticità ed estensibilità per favorire la formazione di una struttura malleabile. Supporta lievitazioni lunghe e indirette, favorisce la laminabilità a fronte di riposi lunghi, offre stabilità alle produzioni, sostiene lo sviluppo voluminoso in lievitazione e in cottura. Specifica per croissant alla francese, cornetti all'italiana, pasta brioche, piccoli lievitati, pasta sfoglia riposata, pasta choux arricchita.

Very balanced flour ideal for rested puff pastry, croissants, cream puffs and soft fried pastries.

Flour balanced in elasticity and extensibility in order to facilitate the creation of an easily workable structure. It supports long and indirect leavening, favors laminability in the presence of long resting periods, provides stability to products, and also supports voluminous growth during leavening and baking. Specific for French-style and Italian-style croissants, brioche, small leavened dough, rested puff pastry, enriched choux pastry.

Farina di grano tenero tipo 00

DESCRIZIONE	VALORE	TOLLERANZA
Proteine	13,5 % (s.s.)	minimo
W	340	-10/+30
P/L	0,60	± 0,10

Soft wheat flour type 00

DESCRIPTION	VALUE	TOLERANCE
Protein	13.5 % (s.s.)	minimal
W	340	-10/+30
P/L	0.60	± 0.10

 **10 kg / 22 lb**



 **10 kg / 22 lb**

Sottozero

MALLEABILE E RESISTENTE / WORKABLE AND TOUGH

Farina specifica per le lavorazioni che richiedono la surgelazione del prodotto da lievitare.

Farina equilibrata per preservare l'integrità strutturale dei prodotti da forno che devono lievitare dopo la conservazione a temperature negative. Preserva la vitalità dei lieviti durante la conservazione a -18°C per almeno 30 giorni e favorisce la corretta espansione dopo il mantenimento in negativo. Specifica per la produzione di croissant e dolci lievitati surgelati.

Farina di grano tenero tipo 00

DESCRIZIONE	VALORE	TOLLERANZA
Proteine	13,5 % (s.s.)	minimo
W	390	-10/+10
P/L	0,60	± 0,10

Specific flour for working processes that require the freezing of the product to be leavened.

Balanced flour to preserve the structural integrity of baked products that are required to leaven after storage at subzero temperatures. It keeps yeasts alive for at least 30 days while at a temperature of -18 °C and promotes proper expansion after negative storage. Specifically made for frozen croissants and leavened cakes.

Soft wheat flour type 00

DESCRIPTION	VALUE	TOLERANCE
Protein	13.5 % (s.s.)	minimal
W	390	-10/+10
P/L	0.60	± 0.10



Lievitati

STABILE ED ELASTICA / STABLE AND ELASTIC



Farina specifica per la produzione di prodotti da forno a lunga lievitazione, panettoni, pandori, focacce.

Farina ad elevata stabilità per grandi lievitati, per babà, per rinfresco e mantenimento del lievito madre. Sviluppa strutture morbide e resistenti, facilita emulsioni ottimali, favorisce trame fiammate. Stabile, perché mantiene gli impasti performanti a lungo. Elastica, perché supporta elevati stress di lavorazione, sia d'impasto sia di lievitazione, e sostiene grandi carichi di ingredienti.

Specific flour for long leavening baked products, panettone, pandoro, focaccia.

High-stability flour for large leavened products, for babas, for refreshing and maintaining mother yeast. It promotes the development of soft and strong structures, facilitates the optimal combination of the ingredients, and helps creating flamed, alveolated textures. Stable, because it keeps doughs performing for a long time. Elastic, because it supports high processing stresses, both from kneading and leavening, and supports large amounts of ingredients.

Farina di grano tenero tipo 00

DESCRIZIONE	VALORE	TOLLERANZA
Proteine	14 % (s.s.)	minimo
W	400	-10/+30
P/L	0,60	± 0,10

Soft wheat flour type 00

DESCRIPTION	VALUE	TOLERANCE
Protein	14 % (s.s.)	minimal
W	400	-10/+30
P/L	0.60	± 0.10

 **10 kg / 22 lb**



Disponibile nella versione / Available in

Lievitati 60

Matura in sacco, in ambiente dedicato e protetto per 60 giorni, al riparo da luce, umidità e alterazioni di temperatura.

It matures in bags in a specific and protected environment for 60 days, protected from light, humidity, and temperature changes.

Realizzata in collaborazione con
Made in collaboration with



Magistrale

MORBIDA ED ELASTICA / SOFT AND ELASTIC

Farina ideale per prodotti da forno a lunga lievitazione come panettoni, veneziane, focacce, pandori.

Favorisce l'amalgama degli impasti con ingredienti ricchi e grassi. Capace di garantire una fermentazione equilibrata durante tutte le ore di lievitazione, senza apportare tenacità agli impasti. Dona morbidezza e texture ai lievitati senza difetti strutturali. Bilanciata, morbida e naturalmente robusta, esprime il connubio tra necessità tecniche ed esigenze professionali.

Ideal flour for long-leavening baked products such as panettone, sweet buns, focaccia, and pandoro.

It favors dough mixing with rich, fatty ingredients. It is capable of ensuring balanced fermentation during all leavening hours, without making the dough too tough. It gives softness and texture to leavened products without causing structural defects. Balanced, soft and naturally strong, it features balance between technical needs and professional requirements.

Farina di grano tenero tipo 00

DESCRIZIONE	VALORE	TOLLERANZA
Proteine	14 % (s.s.)	minimo
W	400	-10/+30
P/L	0,60	± 0,10

Soft wheat flour type 00

DESCRIPTION	VALUE	TOLERANCE
Protein	14 % (s.s.)	minimal
W	400	-10/+30
P/L	0.60	± 0.10

 **10 kg / 22 lb**



Manitoba

POTENTE E PLASTICA / STRONG AND PLASTIC

Farina ideale per prodotti da forno a lunga lievitazione o come farina rinforzante.

Farina di grano tenero tipo 00, ideale per prodotti a lunga lievitazione o come farina rinforzante. Lavorata con lentezza, esprime la giusta tenacità, favorendo emulsioni perfette in ricette ricche di ingredienti grassi, fornendo un supporto vigoroso, promuovendo la resilienza e lo sviluppo dell'impasto. In purezza e da taglio. Da provare in ricette di grandi lievitati, focacce e bignè doppio e triplo burro.

Ideal flour for long-leavening baked products or as a strengthening flour.

Type 00 soft wheat flour ideal for long-leavening baked products or as a strengthening flour. When processed slowly, it expresses the right toughness, favoring perfect blending in recipes full of fatty ingredients, providing vigorous support and promoting resilience and dough development. Can be used pure and as a blending flour. To be tried in recipes for large leavened products, focaccia, and double and triple butter puffs.

Farina di grano tenero tipo 00







DESCRIZIONE	VALORE	TOLLERANZA
Proteine	14,5 % (s.s.)	minimo
W	410	-10/+30
P/L	0,60	± 0,10

Soft wheat flour type 00

DESCRIPTION	VALUE	TOLERANCE
Protein	14.5 % (s.s.)	minimal
W	410	-10/+30
P/L	0.60	± 0.10

 **10 kg / 22 lb**

Principali indicazioni tecniche / Main technical details

FARINA / FLOUR	PROTEINE / PROTEINS	W	P/L
 BISCOTTERIA	10 % (s.s.) minimo / minimal	140 -10/+30	0,40 ± 0,10
 PAN DI SPAGNA	11 % (s.s.) minimo / minimal	230 -10/+10	0,60 ± 0,10
 SFOGLIA	13 % (s.s.) minimo / minimal	290 -10/+20	0,55 ± 0,05
 CROISSANT	13,5 % (s.s.) minimo / minimal	340 -10/+30	0,60 ± 0,10
 SOTTOZERO	13,5 % (s.s.) minimo / minimal	390 -10/+10	0,60 ± 0,10
 LIEVITATI	14 % (s.s.) minimo / minimal	400 -10/+30	0,60 ± 0,10
 MAGISTRALE	14 % (s.s.) minimo / minimal	400 -10/+30	0,60 ± 0,10
 MANITOBA	14,5 % (s.s.) minimo / minima	410 -10/+30	0,60 ± 0,10



Questa Brochure è stampata su carta prodotta con il 100% di fibre riciclate, nel pieno rispetto ambientale.

This Brochure is printed on paper produced with 100% recycled fibres, with full respect for the environment.



Storie di farina

Via Monte Nero, 111 – 35010 Curtarolo (PD) – ITALIA
curtarolo@agugiarofigna.com

Strada dei Notari, 25/27 – 43044 Collecchio (PR) – ITALIA
collecchio@agugiarofigna.com

AGUGIAROFIGNA.COM