

INFIBRA®



**UNA NUOVA
ESPERIENZA
DI GUSTO**

**GRAZIE ALLA LENTA
TOSTATURA DEL GERME
DI GRANO E CRUSCA**

a GERME DI GRANO b CRUSCA

DENTI
FARINE, NATURALMENTE.



LA MAGIA DELLA TOSTATURA



IL SAPORE DI UN MESTIERE ANTICO

**Non esiste un tempo prestabilito.
Né una temperatura fissa.
La tostatura è un mestiere
artigianale, dove la tecnologia
è solo uno strumento, ma tutto
ancora dipende dall'uomo.**

Ogni singola lavorazione è diversa, perché a cambiare continuamente sono le condizioni ambientali e le caratteristiche della materia prima da processare.

Il reparto tostatura è come una piccola bottega: qui i minuti scorrono lenti ma non è concessa alcuna distrazione e nessun dettaglio può essere trascurato, perché anche il minimo errore di valutazione può compromettere irrimediabilmente l'intera lavorazione.

Tutto è nelle mani del tostatore: è lui a impostare i parametri della macchina e a decidere quando il prodotto è pronto, esaminandone l'aspetto, il colore e sentendone il profumo.

Per riuscirci servono anni di esperienza, tanta passione e, soprattutto, bisogna saper aspettare.

Perché per
ottenere un buon
risultato ci vuole
tempo.



L'ESPERIENZA DEL PASSATO

Per trovare soluzioni nuove a volte basta guardarsi indietro. La tostatura è un metodo antico, un processo artigianale largamente diffuso per caffè, mandorle, nocciole e frutta secca in genere.

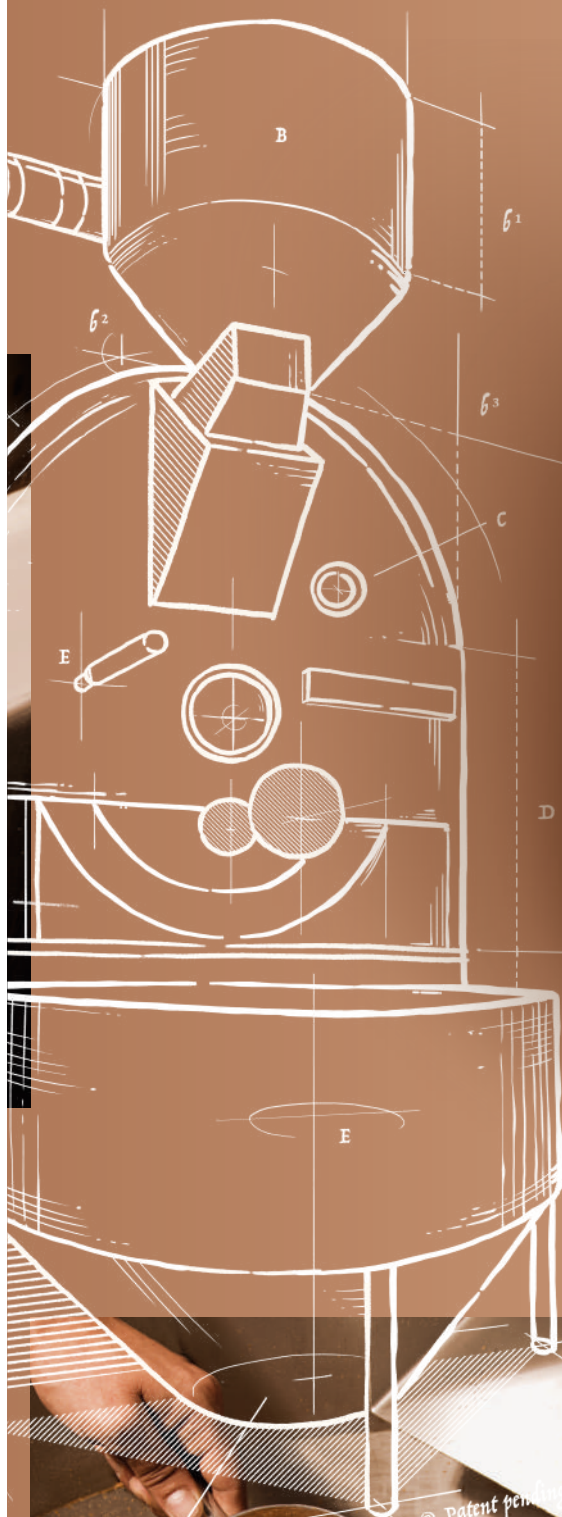
Disidratando lentamente e in modo progressivo, **la tostatura non solo stabilizza il prodotto, rendendolo più adatto a essere lavorato e conservato, ma**

consente di estrarre tutto l'aroma dalla materia prima.

Una tecnica che applicata al germe di grano e alla crusca ci permette di ottenere farine stabili e perfette per qualsiasi preparazione, con tutti i nutrienti del grano e il suo gusto naturale.



a GERME DI GRANO *b* CRUSCA



LA SALUTE CHE SA DI BUONO

Studi realizzati in collaborazione con l'**Università di Modena e Reggio Emilia** dimostrano che i prodotti INFIBRA migliorano l'apporto nutritivo per la presenza di acidi grassi polinsaturi e vitamina E.



FIBRE



OMEGA



ANTIOSSIDANTI



SALI MINERALI

FARINE AD ALTO VALORE NUTRIZIONALE LA SCELTA DEL CONSUMATORE

Oggi, quello che le persone cercano è un'alimentazione sana ed equilibrata. Pane e prodotti da forno preparati con **LE FARINE INFIBRA SONO LA RISPOSTA AI NUOVI TREND DI CONSUMO**, perché conservano le preziose proprietà nutritive del germe di grano e della crusca.



Farine gustose, nutrienti e innovative,
per prodotti originali che fanno tendenza.

MATERIALI DI
COMUNICAZIONE
A SUPPORTO DEL
PUNTO VENDITA! >



COMUNICARE BENE È BUONA COSA

Per aiutare il consumatore a scegliere
serve **una comunicazione
chiara ed efficace,
in grado di fornire a chi acquista
informazioni oggettive** su proprietà,
vantaggi e origine del prodotto.

 **INFIBRA**[®]
Academy

UN LABORATORIO SEMPRE ATTIVO
AL FIANCO DELLA TUA ATTIVITÀ

SEGUICI SU



INFIBRA Academy nasce per supportare i professionisti con idee,
consigli, esempi e informazioni sul mondo INFIBRA e su come impiegare
al meglio le nostre farine. Per offrire al consumatore un'esperienza
di gusto intensa e sempre nuova.



SCOPRI QUI
LA VIDEO
RICETTA



SCARICA QUI LA SCHEDA
TECNICA DELLA RICETTA

DA OGGI LA SALUTE SA
DI BUONO

Studi realizzati in collaborazione con l'Università
di Modena e Reggio Emilia dimostrano che i
prodotti realizzati con le farine INFIBRA
migliorano l'apporto nutritivo per la presenza di
acidi grassi polinsaturi e vitamina E.

PRODOTTI INFIBRA

LINEA PRIMAMACINA

FARINE OTTENUTE DALLA PRIMA MACINATURA DEL CHICCO DI GRANO INTERO (CRUSHELLO, GERME DI GRANO E GRANO TENERO SPEZZATO) TOSTATO.



CLASSICA

W 140-170

W 240-260

W 360-370

W 400-430

NOIR

W 350-360

LINEA CLASSICA

QUESTE PREZIOSE FARINE CON GERME DI GRANO TOSTATO SONO A BASSO CONTENUTO DI ZUCCHERI E FONTE DI FIBRE.



TIPO 1

W 210

TIPO 1

W 300

TIPO 1

W 380



TIPO 2

W 230



INFIBRA+

W 350

PRODOTTI INFIBRA

LINEA PIZZA

FARINE CON L'AGGIUNTA DEL PREZIOSO GERME DI GRANO TOSTATO CHE ASSICURA ELASTICITÀ E MAGGIORE ASSORBIMENTO DEI LIQUIDI.



MAMMA' ZERO+
W 350 | W 250
W340



CROKKIA
CLASSICA
W 300 - 370
RUSTICA
W 290 - 350

LINEA CEREALI E SEMI

UNA COMBINAZIONE DI MISCELE DI FARINA INFIBRA CON L'AGGIUNTA DI NUTRIENTI SELEZIONATI E DIVERSI SEMI.



CLASSICA SUPERFOOD

RISO NERO	CHIA & SEMI
MAIS	CURCUMA
FARRO INTEGRALE	ZENZERO
SARACENO & SEMI	PAPAVERO
NERISSIMA	
MULTICEREALI	

LINEA SPIRULINA

FARINE CON ALGHE SPIRULINA, AIUTA LA VISTA, IL SISTEMA IMMUNITARIO, NERVOSO, CARDIOVASCOLARE E RIMINERALIZZA LE OSSA. UN INTEGRATORE NATURALE ADATTO AD OGNI TIPO DI ALIMENTAZIONE.



SPIRULINA CON SEMI

W 290 - 310

SPIRULINA SENZA SEMI

W 290 - 310



100% NATURALE



NO ADDITIVI



NO AROMI

INFIBRA CLASSICA



TIPO 1

BREVI LIEVITAZIONI

W 210 100% GRANI ITALIANI

 25 kg | 5 kg | 1 kg

PANE, GRISSINI, PRODOTTI SECCHI, FROLLE, BISCOTTI, PASTA E TORTE

CARATTERISTICHE

AROMA



COLORE



FIBRE



CAPACITÀ DI IDRATAZIONE



SHELF LIFE PRODOTTO FINITO



MEDIE LIEVITAZIONI

W 300

 25 kg | 5 kg | 1 kg

PANE, PIZZA, FOCACCE E DOLCI LIEVITATI

CARATTERISTICHE

AROMA



COLORE



FIBRE



CAPACITÀ DI IDRATAZIONE



SHELF LIFE PRODOTTO FINITO



LUNGHE LIEVITAZIONI

W 380

 25 kg | 5 kg

PANE, PIZZA, PRODOTTI LIEVITATI, RINFRESCO DI LIEVITO MADRE E PREFERMENTI

CARATTERISTICHE

AROMA



COLORE



FIBRE



CAPACITÀ DI IDRATAZIONE



SHELF LIFE PRODOTTO FINITO



INGREDIENTI

- Farina di grano tenero TIPO 1
- CON GERME DI GRANO
- ✓ **TOSTATO**

INGREDIENTI

- Farina di grano tenero TIPO 1
- CON GERME DI GRANO
- ✓ **TOSTATO**

INGREDIENTI

- Farina di grano tenero TIPO 1
- CON GERME DI GRANO
- ✓ **TOSTATO**

INFIBRA CLASSICA



TIPO 2

BREVI LIEVITAZIONI

W 230

 25 kg | 5 kg

PANE, PIZZA, PASTA E
DOLCI

CARATTERISTICHE

AROMA



COLORE



FIBRE



CAPACITÀ DI IDRATAZIONE



SHELF LIFE PRODOTTO FINITO



INFIBRA+

MEDIE E LUNGHE LIEVITAZIONI

W 350

 25 kg | 5 kg | 1 kg

PANE, PIZZA, PASTA E
DOLCI

CARATTERISTICHE

AROMA



COLORE



FIBRE



CAPACITÀ DI IDRATAZIONE



SHELF LIFE PRODOTTO FINITO



INGREDIENTI

- Farina di grano tenero TIPO 2
- CON GERME DI GRANO
✓ **TOSTATO**

INGREDIENTI

- Farina di grano tenero
- CON CRUSCA DI GRANO
✓ **TOSTATA**
- CON CRUSCHELLO DI GRANO
✓ **TOSTATO**
- CON GERME DI GRANO
✓ **TOSTATO**


INFIBRA PRIMAMACINA



CLASSICA

BREVI LIEVITAZIONI


W 140 - 170

 12,5 kg

FROLLA
E PRODOTTI SECCHI

MEDIE E LUNGHE LIEVITAZIONI


W 360 - 370

 12,5 kg

PIZZA CLASSICA

BREVI E MEDIE LIEVITAZIONI


W 240 - 260

 12,5 kg

PANE RUSTICO, PIZZA IN
TEGLIA E FOCACCIA

LUNGHE LIEVITAZIONI

W 400 - 430

 12,5 kg

LIEVITATI, BRIOCHES
E PRODOTTI SFOGIATI

CARATTERISTICHE

AROMA



COLORE



FIBRE



CAPACITÀ DI IDRATAZIONE



SHELF LIFE PRODOTTO FINITO



INGREDIENTI

- Farina di grano tenero
- CON CRUSCHELLO DI GRANO
✓ **TOSTATO**
- CON GERME DI GRANO
✓ **TOSTATO**
- CON GRANO TENERO SPEZZATO
✓ **TOSTATO**


INFIBRA PRIMAMACINA



NOIR

MEDIE E LUNGHE LIEVITAZIONI

W 360 - 370

 12,5 kg

PIZZA CLASSICA,
FOCACCIA E PANE

CARATTERISTICHE

AROMA



COLORE



FIBRE



CAPACITÀ DI IDRATAZIONE



SHELF LIFE PRODOTTO FINITO



INGREDIENTI*

- Farina di grano tenero
- MISCELA DI GRANO TENERO
✓ **TOSTATA**
(farina, cruschetto e germe)
- GRANO TENERO SPEZZATO
✓ **TOSTATO**
- CRUSCA DI SEGALE
✓ **TOSTATA**

INFIBRA PIZZA



MAMMA'

LUNGHE LIEVITAZIONI

W 350

 12,5 kg

PIZZA E FOCACCE

CARATTERISTICHE

AROMA



COLORE



FIBRE



CAPACITÀ DI IDRATAZIONE



SHELF LIFE PRODOTTO FINITO



INGREDIENTI *

- Farina di grano tenero TIPO 0
- Semola rimacinata di grano duro
- CON CRUSCHELLO DI GRANO
✓ **TOSTATO**
- Lievito madre essiccato da grano tenero
- CON GERME DI GRANO
✓ **TOSTATO**



ZERO+

BREVI LIEVITAZIONI

W 250

 12,5 kg PANE E PIZZA

MEDIE LIEVITAZIONI

W 340

 12,5 kg PANE E PIZZA

CARATTERISTICHE

AROMA



COLORE



FIBRE



CAPACITÀ DI IDRATAZIONE



SHELF LIFE PRODOTTO FINITO



INGREDIENTI

- Farina di grano tenero TIPO 0
- CON GERME DI GRANO
✓ **TOSTATO**

INFIBRA CROKKIA



CLASSICA

W 300 - 370

 12,5 kg

PIZZA ALLA PALA
E FOCACCIA ROMANA

CARATTERISTICHE

AROMA



COLORE



FIBRE



CAPACITÀ DI IDRATAZIONE



SHELF LIFE PRODOTTO FINITO



INGREDIENTI *

- Farina di grano tenero TIPO 00
- Farina di riso
- Pasta acida essiccata di grano tenero
- CON GERME DI GRANO
✓ **TOSTATO**



RUSTICA

W 290 - 350

 12,5 kg

PIZZA ALLA PALA

CARATTERISTICHE

AROMA



COLORE



FIBRE



CAPACITÀ DI IDRATAZIONE



SHELF LIFE PRODOTTO FINITO



INGREDIENTI *

- Farina di grano tenero TIPO 00
- CON CRUSCHELLO DI GRANO
✓ **TOSTATO**
- CON GERME DI GRANO
✓ **TOSTATO**
- Farina di riso termotrattato

INFIBRA CEREALI E SEMI CLASSICA



RISO NERO

W 240



PANE E PIZZA

CARATTERISTICHE

AROMA



COLORE



FIBRE



CAPACITÀ DI IDRATAZIONE



SHELF LIFE PRODOTTO FINITO



MAIS

W 240



PANE E PIZZA

CARATTERISTICHE

AROMA



COLORE



FIBRE



CAPACITÀ DI IDRATAZIONE



SHELF LIFE PRODOTTO FINITO



FARRO INTEGRALE

W 320 -340



PANE E PIZZA

CARATTERISTICHE

AROMA



COLORE



FIBRE



CAPACITÀ DI IDRATAZIONE



SHELF LIFE PRODOTTO FINITO



INGREDIENTI *

- Farina di grano tenero tipo "0"
- Farina di riso nero
- Crusca di frumento
- GERME DI GRANO
✓ **TOSTATO**

INGREDIENTI *

- Farina di grano tenero tipo "0"
- Farina di mais
- Farina di lupini
- Glutine vitale di frumento
- GERME DI GRANO
✓ **TOSTATO**

INGREDIENTI *

- Farina Infibra TIPO 1 (contiene GERME DI GRANO TOSTATO)
- Farina di farro integrale
- Lievito naturale essiccato di grano tenero
- CON GERME DI GRANO
✓ **TOSTATO**

INFIBRA CEREALI E SEMI CLASSICA



SARACENO E SEMI

W 320 -340



PANE E PIZZA

CARATTERISTICHE

AROMA



COLORE



FIBRE



CAPACITÀ DI IDRATAZIONE



SHELF LIFE PRODOTTO FINITO



INGREDIENTI *

- Farina di grano tenero TIPO 0
- Farina integrale di grano saraceno
- Farina di farro integrale
- Farina di avena
- Semi di lino
- Semi di girasole
- CON CRUSCA DI GRANO
- ✓ **TOSTATA**

NERISSIMA

W 320 -340



PIZZA E PANE SCURO

CARATTERISTICHE

AROMA



COLORE



FIBRE



CAPACITÀ DI IDRATAZIONE



SHELF LIFE PRODOTTO FINITO



INGREDIENTI *

- Farina di grano tenero TIPO 0 e Infibra TIPO 1
- Farina di segale
- Farina di orzo
- Farina di avena
- Semi di girasole
- Semi di sesamo
- Semi di lino
- CON GERME DI GRANO
- ✓ **TOSTATO**

MULTICEREALI

W 320 -340



PANE, PIZZA E FOCACCIA

CARATTERISTICHE

AROMA



COLORE



FIBRE



CAPACITÀ DI IDRATAZIONE



SHELF LIFE PRODOTTO FINITO



INGREDIENTI *

- Farina di grano tenero TIPO 0
- Farina integrale di grano tenero
- Flocchi di avena
- Farina di fiocchi di mais
- Farina di orzo
- Farina di segale
- Farina di orzo maltato
- Granella di soia tostata
- Semi di sesamo
- Semi di girasole
- Semi di lino

INFIBRA SUPERFOOD



CHIA E SEMI

W 320 -340

 10 kg

PANE, FOCACCIA E PIZZA

CARATTERISTICHE

AROMA



COLORE



FIBRE



CAPACITÀ DI IDRATAZIONE



SHELF LIFE PRODOTTO FINITO



INGREDIENTI *

- Farina Infibra TIPO 1 (contiene GERME DI GRANO TOSTATO)
- Semola rimacinata di grano duro
- Semi di chia
- Semi di girasole
- Semi di sesamo
- Semi di lino
- Semi di zucca
- Flocchi di avena

CURCUMA, ZENZERO PAPAVERO

W 320 -340

 10 kg

PANE, PIZZA, GRISSINI E FOCACCIA

CARATTERISTICHE

AROMA



COLORE



FIBRE



CAPACITÀ DI IDRATAZIONE



SHELF LIFE PRODOTTO FINITO



INGREDIENTI *

- Farina Infibra TIPO 1 (contiene GERME DI GRANO TOSTATO)
- Semi di papavero
- Zenzero
- Curcuma

INFIBRA ALL'ALGA SPIRULINA



SPIRULINA CON SEMI

SPIRULINA SENZA SEMI

W 290 -310

 10 kg | 5 kg

PANE, FOCACCIA, PIZZA,
GRISSINI E PASTA FRESCA

CARATTERISTICHE

AROMA



COLORE



FIBRE



CAPACITÀ DI IDRATAZIONE



SHELF LIFE PRODOTTO FINITO



W 290 -310

 10 kg | 5 kg

PANE, FOCACCIA, PIZZA,
GRISSINI E PASTA FRESCA

CARATTERISTICHE

AROMA



COLORE



FIBRE



CAPACITÀ DI IDRATAZIONE



SHELF LIFE PRODOTTO FINITO



INGREDIENTI *

- Farina Infibra TIPO 1 (contiene GERME DI GRANO TOSTATO)
- Alga spirulina biologica italiana
- Semi di girasole e canapa

INGREDIENTI *

- Farina Infibra TIPO 1 (contiene GERME DI GRANO TOSTATO)
- Alga spirulina biologica italiana



SCOPRI QUI
LA VIDEO RICETTA

CIABATTA LIEVITAZIONE MISTA

CON PRIMAMACINA NOIR

INGREDIENTI

Farina SELEZIONE DENTI 0M2	2100 g
Farina Infibra PRIMAMACINA NOIR	900 g
Acqua	2300 g
Licoli	900 g
Lievito di birra	75 g
Sale	60 g
Olio Extra Vergine d'oliva	60 g
Malto	30 g

PROCEDIMENTO

 240°C  30 min.

Inserire in vasca le farine, il malto, il licoli, il lievito di birra e il 60% dell'acqua prevista in ricetta. Lavorare in prima velocità portando alla creazione di una struttura omogenea. Inserire il sale e parte dell'acqua rimanente e assorbita quest'ultima, inserire l'olio e l'ultima parte dell'acqua.

Chiudere l'impasto a una temperatura di circa 27/28 gradi.

Mettere in mastello coperto a puntare per circa 1 ora e mezza.

Girare sul tavolo con abbondante spolvero e spezzare a piacere.

Porre su assi di legno infarinati e lasciare lievitare per circa 40 minuti.

COTTURA:

Girare su assi infornamento e cuocere su platea a 240 gradi su statico e abbondante vapore a inizio cottura.

Cuocere circa 30 minuti per piccole pezzature, aprendo la valvola negli ultimi 5 minuti di cottura.





SCOPRI QUI
LA VIDEO RICETTA

CRACKERS E GRISSINI

CON INFIBRA CEREALI & SEMI MAIS / RISO NERO

INGREDIENTI

Farina INFIBRA CEREALI& SEMI	
MAIS o RISO NERO	1000 g
Acqua	500 g
Olio Extra Vergine d'oliva	160 g
Lievito di birra	40 g
Sale	20 g
Malto	10 g

PROCEDIMENTO CRACKERS



Spezzare la pasta da 600/650 gr e far riposare a temp. ambiente per circa 30 minuti. Stendere poi in sfogliatrice a 2mm di spessore e stendere su teglie 40x60 oliate. Passare bucafoglia e distribuire a pennello olio e sale miscelati tra loro. Tagliare a quadretti con rotella liscia o dentellata. Mettere a lievitare a 30 gradi per 40 minuti o a temperatura ambiente per almeno 60 minuti. Distribuire a scelta sale maldon e/o spezie e cuocere. Infornare in forno ventilato a 165 gradi dando 1 minuto di vapore, proseguire la cottura per altri 19 minuti circa con valvola aperta e abbassando la temperatura a 140 gradi negli ultimi minuti di cottura.

PROCEDIMENTO GRISSINI



Concluso l'impasto, fare riposare la massa 10 minuti circa e formare il filone di pasta. Oliare la superficie e coprire. Lasciare in lievitazione per 60/90 minuti. Tagliare dei piccoli pezzi di pasta e stirare i grissini su teglie. Mettere in lievitazione a 28 gradi per circa 30 minuti e cuocere a 170 gradi in ventilato con moderato vapore iniziale per circa 15 minuti, aprendo la valvola negli ultimi 2/3 minuti di cottura.





SCOPRI QUI
LA VIDEO RICETTA

PIZZA CONTEMPORANEA NERISSIMA

INFIBRA CEREALI&SEMI NERISSIMA

INGREDIENTI

BIGA:

Farina NERISSIMA
INFIBRA CEREALI& SEMI 1000 g
Acqua 450 g
Lievito di birra fresco 10 g

IMPASTO:

Farina NERISSIMA
INFIBRA CEREALI& SEMI 1000 g
Acqua 1050 g
Sale 50 g

PROCEDIMENTO

 390°C
400°C  60/90 sec.

Impastare biga, farina e il 60% dell'acqua di ricetta.

Inserire il sale e finire con l'acqua rimanente.

Far riposare l'impasto in massa per 30 minuti, spezzare da 290/300 gr e formare le palline. Mettere in cassette. Per la cottura in giornata, far lievitare circa 3 ore a temperatura ambiente e procedere alla stesura e cottura. Per cucinare il giorno seguente, una volta fatte le palline, mettere a 4 gradi.

COTTURA:

Cuocere a 390/400 gradi per circa 60/90 secondi.





SCOPRI QUI
LA VIDEO RICETTA

CROKKIA IN TEGAME

INFIBRA PIZZA CROKKIA

INGREDIENTI

BIGA:

Farina INFIBRA CROKKIA	1000 g
Acqua	450 g
Lievito di birra fresco	10 g

IMPASTO:

Biga	
Farina INFIBRA CROKKIA	1000 g
Acqua	1150 g
Malto	10 g
Sale	60 g
Olio extra vergine di oliva	40 g

PROCEDIMENTO



Impastata la biga porre a maturare 18h/18 gradi.

IMPASTO:

Inserire in vasca la biga, la farina, il malto e parte dell'acqua (circa il 60 %) e iniziare a impastare. Aggiungere la restante acqua poco alla volta e solo quando quella precedente è stata assorbita. Inserire sale e passare in seconda velocità completando con l'idratazione e l'olio. A impasto incordato e chiuso, mettere a puntare in massa 1 ora coperto. Spezzare in pezzi da 300 gr, mettere in teglie su carta forno e lasciare lievitare per circa 1 ora in cella a 28/30 gradi con umidità o in mancanza di umidità chiudere le cassette con i coperchi. Oliando le pagnotte, segnare il cornicione nella pasta e rimettere in lievitazione per circa 2 ore.

COTTURA:

Cuocere su refrattario a 300 gradi con platea al minimo e cielo al massimo della potenza per 60/90 secondi circa (precotture). Sfnare, farcire e infornare per altri 2 minuti circa per la cottura finale. In alternativa fatta la precottura, il prodotto può essere immediatamente abbattuto, passato poi in conservazione (-18 gradi) e rigenerato all'occorrenza.





SCOPRI QUI
LA VIDEO RICETTA

CANESTRELLI

CON INFIBRA PRIMAMACINA FROLLA

INGREDIENTI

Farina PRIMAMACINA FROLLA	800 g
Burro	540 g
Zucchero semolato	220 g
Mandorle in polvere	220 g
Sale	3 g

PROCEDIMENTO



Inserire in planetaria con foglia tutti gli ingredienti (il burro deve essere a t.ambiente).

Lavorare brevemente per ottenere un composto omogeneo.

Stendere su carta forno e mettere a raffreddare in frigo per 30 minuti circa.

Passare poi in sfogliatrice, laminando a 7 mm.

Coppiare con apposito coppapasta e intagliare.

Coppiare nuovamente il centro del biscotto con coppapasta liscio.

COTTURA:

Cuocere a 165 gradi in forno ventilato per 15 minuti circa, aprendo la valvola dopo i primi 3 minuti di cottura.

Una volta freddi, spolverare con zucchero a velo.





SCARICA LA
RICETTA D21

CROSTATA MELE E UVETTA

CON INFIBRA PRIMAMACINA FROLLA



SCOPRI QUI
LA VIDEO RICETTA

INGREDIENTI

FROLLA:

Farina INFIBRA	
PRIMAMACINA FROLLA	340 g
Farina INFIBRA	
PRIMAMACINA FROLLA	960 g
Burro	560 g
Zucchero a Velo	492 g
Farina di Mandorle	168 g
Sale	12 g
Misto Uovo	280 g

MASSA:

Farina Infibra	
PRIMAMACINA FROLLA	400 g
Uova intere	400 g
Burro	400 g
Zucchero di canna	400 g
Baking	16 g
Sale	5 g
Mele	150 g

PROCEDIMENTO

 160°C  25/30 min.

PREPARAZIONE FROLLA: utilizzare la ricetta D21. Scaricala dal QRcode in alto.

PREPARAZIONE DELLA MASSA 4/4: In una planetaria lavoriamo con la foglia il burro morbido, lo zucchero e il sale. Aggiungiamo in più volte le uova alternandole alla farina miscelata con il lievito fino ad esaurimento. Aggiungiamo le mele e misceliamo.

COMPOSIZIONE: Foderiamo gli anelli microforati o degli stampi da crostata con il bordo alto con la frolla. Stendiamo sul fondo uno strato di marmellata di arance amare e distribuiamo in modo uniforme gli amaretti sbriciolati e l'uvetta aromatizzata al Cointreau. Terminiamo con la massa 4/4.

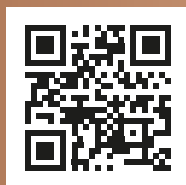
COTTURA:

Cuociamo in forno ventilato a 160°C per 25/30 minuti circa. Facciamo raffreddare e decoriamo a piacimento.





farinainfibra.it



infibra_farina  

molinodenti 

DENTI 
FARINE, NATURALMENTE.

Industria Molitoria Denti S.r.l., Via Rosario Livatino 3/A
42020 Borzano di Albinea (RE) - Italy - Tel. +39 0522 350085
commerciale@molinodenti.it - www.molinodenti.it

.....
Molino Denti, Strada Bergonzi, 54
43126 Vicofertile (PR)